MANUALE USO E MANUTENZIONE
Istruzioni Originali

USE AND MAINTENANCE MANUAL
Translations of the Original Instructions

MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO
Traducciones de las instrucciones originales

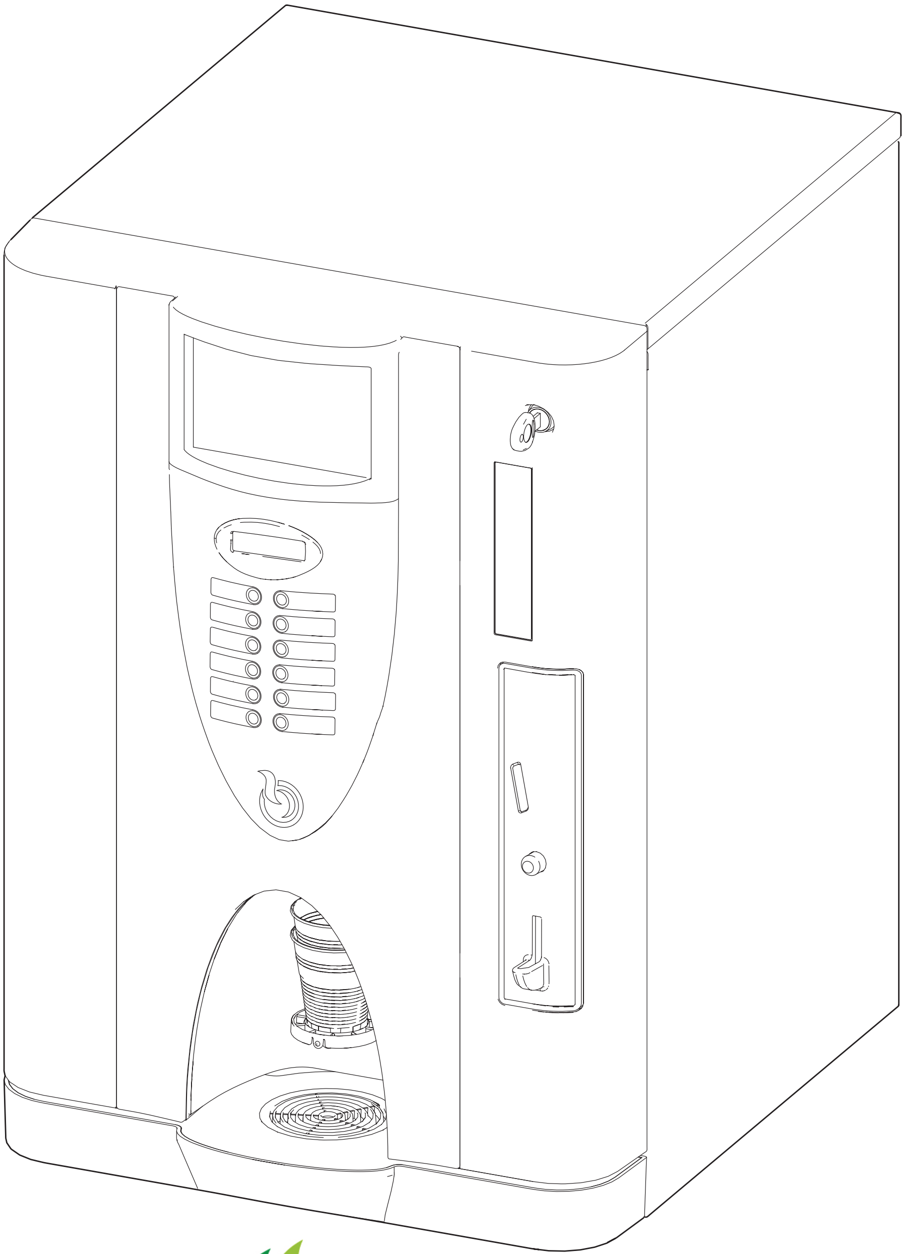
MANUEL D’EMPLOI ET ENTRETIEN
Traductions des instructions originales

HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG
Übersetzung der originalen Anweisungen

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO
Traduções das Instruções originais

UNI EN ISO 9001:2008
CERT. N° 9105 BNVD
UNI EN ISO 14001:2004
CERT. N° 9191 BNVN

Bianchi VENDING GROUP



MODEL / DESIGNATION: **HL/5010 xxxxxxxxxx**
HL/5020 xxxxxxxxxx

lei200

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO
LEI200 E4S DC PD A/R AUTO
LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO
LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO
LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD
LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD
LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD
LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD

www.vendival.com **902 07 07 59**

ITALIANO

Maggiori informazioni si possono scaricare dal nuovo portale di Bianchi Vending Group all'indirizzo: ***http://webshop.bianchivending.com*** . Per accedervi è però necessario essere in possesso di **USERNAME** e **PASSWORD** che possono essere richiesti direttamente a Bianchi Vending all'indirizzo: ***info@bianchivending.com*** solamente se si è in possesso di un codice cliente.

I moduli di **PRIMA INSTALLAZIONE** e **RICAMBI IN GARANZIA** possono essere invece scaricati dal sito istituzionale: ***https://www.bianchivending.com*** sotto la voce "Quick links – Garanzia".

ENGLISH

For further information, please log on to Bianchi Vending Group's new portal **http://webshop.bianchivending.com**, which can be accessed via a **USERNAME** and **PASSWORD** that can be obtained directly from Bianchi Vending at **info@bianchivending.com** only if you possess a customer code.

The **FIRST INSTALLATION** and **SPARE PARTS UNDER WARRANTY** forms can be downloaded from **https://www.bianchivending.com** - Quick links – Warranty.

ESPAÑOL

Otras informaciones se pueden descargar en el nuevo portal de Bianchi Vending Group en la dirección **http://webshop.bianchivending.com** . Para acceder es necesario poseer un **NOMBRE DE USUARIO** y **una CONTRASEÑA** que pueden pedirse directamente a Bianchi Vending en la dirección: **info@bianchivending.com** solamente si se tiene un código cliente.

Los módulos de **PRIMERA INSTALACIÓN** y **REPUESTOS EN GARANTÍA** se pueden descargar desde la web institucional: **https://www.bianchivending.com** con la opción "Quick links – Garantía".

FRANÇAIS

Pour tout renseignement complémentaire, téléchargez les informations sur le nouveau portail Bianchi Vending Group à l'adresse **http://webshop.bianchivending.com**. Pour y accéder, vous avez cependant besoin d'avoir un **IDENTIFIANT** et un **MOT DE PASSE**, que vous devez demander directement à Bianchi Vending à l'adresse de courrier électronique **info@bianchivending.com** uniquement si vous possédez un code client.

Vous pouvez télécharger les formulaires de **PREMIÈRE INSTALLATION** et de **PIÈCES DÉTACHÉES SOUS GARANTIE** sur le site institutionnel: **https://www.bianchi vending.com** à la rubrique « Liens rapides - Garantie ».

DEUTSCH

Nähere Informationen können vom neuen Portal von Bianchi Vending Group unter der Aderesse **http://webshop.bianchivending.com** heruntergeladen werden. Für den Zugriff muss der Benutzer in Besitz einer **USERNAME** und eines **PASSWORTS** sein, die direkt bei Bianchi Vending unter der Adresse: **info@bianchivending.com** nur mit der Eingabe einer eigenen Kundennummer eingeholt werden können.

Die Formulare der **ERSTEN INSTALLATION** und **ERSATZTEILE IN GARANTIE** können dagegen auf der institutionellen Webseite **https://www.bianchivending.com** unter "Quick links – Garanzia" heruntergeladen werden.

PORTUGUÊS

Maiores informações podem ser baixadas do novo portal da Bianchi Vending Group no endereço: **http://webshop.bianchivending.com**. Porém, para acessar ao mesmo é necessário possuir um **USERNAME** e **SENHA** que podem ser solicitados diretamente à Bianchi Vending no endereço: **info@bianchivending.com** somente caso se possua um código cliente.

Por outro lado, os módulos de **PRIMEIRA INSTALAÇÃO** e **PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM GARANTIA** podem ser baixados do site institucional: **https://www.bianchivending.com** no ponto "Quick links – Garantia".

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Dichiara sotto la propria responsabilità che la famiglia dei distributori automatici:
Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabbricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Tipo/Modello: **LEI 200**
Nome commerciale: **lei200; lei200 monitor**
Distributore semi/automatico di bevande calde

FASCICOLO TECNICO custodito presso Ufficio Tecnico BVG Sede. - Anno di costruzione: **2013** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

1) Bassa Tensione 2006/95/CE (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione) **-BT-**
2) Direttiva macchine 2006/42/CE e successive modifiche e integrazioni, recepita in Italia dal D.Lgs. 17/2010 -**DM**-.
(Requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine).
3) Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica) **-EMC-**
4) REG. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
REG. (CE) 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.
DIR. 2002/72 CE relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Le prove / verifiche sono state eseguite in accordo alle vigenti Norme Armonizzate / Europee:

1) SICUREZZA (Bassa Tensione- Direttiva Macchine):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011
(Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale).
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010
(Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita).
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 (Misurazione del rumore acustico). Livello Pressione Sonora : LpA < 70 dB(A).

2) COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC):
EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari).
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari).
EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limiti per le emissioni di corrente armonica).
EN 61000-3-3:2008 (Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16 A)
EN 62233:2008 (Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana).

3) IDONEITA' DEI MATERIALI IMPIEGATI AL CONTATTO CON SOSTANZE ALIMENTARI

Prove di "Idoneità al contatto con sostanze alimentari" come previsto dalla legislazione italiana: D.M. 21-03-1973 e successivi emendamenti ⇒ Decreto 4 Maggio 2006 nr. 227, e dai recepimenti delle Direttive Europee:82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE. Reg. CE n. 1935/04 e Reg. CE n. 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2013

Amministratore Delegato
Luca Parolari

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi del Decreto Legislativo 25 settembre 2007, n. 185 e dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151" Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita, agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:

Distributori automatici di bevande calde e fredde
Distributori automatici a spirali per prodotti freddi
Macchine per caffè ad uso professionale

Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabbricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Anno di costruzione: **2013**
Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 8 giugno 2011, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE).

Si dichiara inoltre che, dal 3 gennaio 2013, qualsiasi prodotto BIANCHI VENDING GROUP S.p.A. immesso nello **S**pazio **E**conomico **E**uropeo (UE+Liechteinstein + Islanda + Norvegia) è conforme alla Direttiva RoHS 2, quindi non contiene sostanze con concentrazioni superiori ai limiti sotto elencati (*):

- Piombo [Pb] 0,1%
- Mercurio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,1%
- Cromo esavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenili polibromurati [PBB] 0,1%
- Eteri di difenile polibromurato [PBDE] 0,1%

(*) Allegato II - Sostanze con restrizione di cui all'Articolo 4(1) e valori di concentrazione massima tollerata, in peso, di materiali omogenei.

Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2013

Amministratore Delegato
Luca Parolari

PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PER UN IMPIEGO CORRETTO IN CONFORMITA' AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA.

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA

ATTENZIONE: *Importanti indicazioni per la sicurezza!*

LEGGERE *attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in servizio*

Per ogni intervento di manutenzione, ***togliere l'alimentazione elettrica***

ATTENZIONE: *macchina in tensione*

ATTENZIONE: *parti calde a contatto!*

ATTENZIONE! *Organi in movimento*

PE *Indicazione di messa a terra*

PITTOGRAMMI

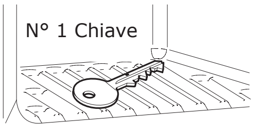
AVVERTENZE IMPORTANTI

MANUTENTORE
Viene definito manutentore la persona addetta alla ricarica dei contenitori di prodotto solubile, zucchero, caffè, palette e bicchieri.
Il manutentore inoltre deve provvedere alla pulizia del distributore (vedere le operazioni indicate al capitolo 6.0). Nel caso di guasto, il manutentore è tenuto a chiamare il tecnico installatore.

TECNICO INSTALLATORE
Viene definito tecnico installatore, la persona addetta all'installazione del distributore automatico, alla messa in funzione ed alla programmazione delle funzioni. Ogni operazione di taratura, è di esclusiva competenza dell'installatore che è inoltre depositario della password di accesso alla programmazione.

Chiavi a disposizione del MANUTENTORE e del TECNICO INSTALLATORE

N° 1 Chiave



Utensili necessari per poter fare interventi nel distributore automatico.

CHIAVI A TUBO n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22 ***CHIAVI FISSE (a forchetta)*** n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14	***CACCIAVITI*** Taglio piccolo Taglio medio Taglio grande Croce normale Croce piccolo Croce medio Croce grande In Teflon a taglio piccolo per tarare Trimmer	***CHIAVE CRICK n° 14*** ***TESTER*** ***FORBICI ELETTRICISTA*** ***KIT DI PROGRAMMAZIONE***

INDICE CAPITOLI

1.0 PREMESSA

I - Avvertenze per l'operatore

Questo distributore automatico è stato progettato e costruito nel pieno rispetto delle normative vigenti concernenti la sicurezza e risulta essere sicuro per le persone che seguano le istruzioni di caricamento e pulizia ordinaria riportate in questo manuale.

L'utente non deve per alcun motivo rimuovere le protezioni che richiedano un utensile per essere asportate.

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi ad opera solamente di tecnici specializzati ed indicate in questo manuale da un pittogramma apposito) richiedono un deliberato aggiramento di alcune protezioni di sicurezza del distributore.
Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico installatore e solo su specifica autorizzazione anche l'operatore addetto alla manutenzione ordinaria può avere accesso ad operazioni specifiche.
La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

II - Avvertenze generali

Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

La conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni contenute nel presente manuale è essenziale per un corretto uso del distributore automatico, da parte dell'utente.
Il tecnico installatore deve essere precedentemente addestrato ed istruito sugli interventi da eseguire sul distributore automatico e limitarli a quanto di sua competenza.
Il tecnico installatore deve essere a conoscenza dei meccanismi di funzionamento del distributore automatico.

- *E' responsabilità dell'acquirente, accertarsi che i tecnici installatori siano addestrati ed a conoscenza di tutte le informazioni e prescrizioni indicate nella documentazione tecnica fornita.*

Nonostante la piena osservanza del costruttore delle normative di sicurezza, coloro che operano sul distributore automatico devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina.

- *Questo manuale è parte integrante del distributore automatico e come tale deve sempre rimanere all'interno della stessa, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione del distributore automatico.*
- *In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previo segnalazione dei dati riportati sulla matricola del distributore automatico stesso.*
- *Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.*
- *Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con il la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico installatore e/o gestore, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.*
  Sono a carico del tecnico / gestore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.
- *Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzate dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.*
- *Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immissione sul mercato, del distributore automatico; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano* ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *ne ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.*
- *E' comunque facoltà della* ***Bianchi Vending Group S.p.A.,*** *quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservanti nel manuale.*

Gli eventuali problemi tecnici che si possono verificare sono facilmente risolvibili consultando il presente manuale; per ulteriori informazioni, contattare il concessionario presso il quale il distributore automatico è stato acquistato, oppure contattare il Servizio Tecnico ai seguenti numeri:

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

In caso di chiamata è bene sapere indicare:

- *i dati riportati sulla matricola (Fig.1.1)*
- *versione del programma contenuto nel microprocessore (targhetta adesiva sul componente montato sulla scheda Master) (Fig.1.2)*

Bianchi Vending Group S.p.A. *declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza a:*

- *installazione non corretta*
- *alimentazione elettrica e/o idrica non appropriata*
- *pulizia e manutenzione non adeguate*
- *modifiche non autorizzate*
- *uso improprio del distributore*
- *ricambi non originali*

– *In nessun caso* ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *è tenuta a risarcire eventuali danni dovuti ad interruzioni forzate delle erogazioni del distributore a causa di guasti.*
– *Le operazioni d'installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e precedentemente addestrato allo svolgimento di queste mansioni.*
– *Per la ricarica, utilizzare esclusivamente prodotti alimentari specifici per l'uso in distributori automatici.*

III - Norme per la sicurezza

Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

– Le operazioni di installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.
– L'utente non deve in alcun modo poter accedere a quelle parti del distributore automatico le cui protezioni sono bloccate da mezzi che richiedano un utensile per essere liberati.
– La conoscenza ed il rispetto assoluto, delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, della messa in esercizio e della manutenzione della macchina.

Staccare sempre il CAVO DI ALIMENTAZIONE prima di interventi di manutenzione o di pulizia.

NON INTERVENIRE ASSOLUTAMENTE SULLA MACCHINA E NON RIMUOVERE ALCUNA PROTEZIONE PRIMA DELL'AVVENUTO RAFFREDDAMENTO DELLE PARTI CALDE!

– Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
– Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità relativa assoluta non superi l' 65%.
– Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.
– Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle riportate nel presente manuale, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso del distributore automatico.
- Verificare inoltre che vengano recepite ed applicate ulteriori ed eventuali norme stabilite da legislazioni nazionali o locali.

Questo apparecchio non è inteso per uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienze e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati in modo di assicurare che non giochino con l'apparecchio.

L'accesso all'area di service è permessa solo a personale dotato di specifica conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio.

2.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig.2.1)

Altezza	mm 745
Larghezza	mm 510
Profondità	mm 600
Peso	kg 45
Attacco rete idrica	3/4" gas
Attacco rete elettrica	spina SCHUKO 16A
ALIMENTAZIONE IDRICA	
da rete con pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0.5 e 6.5 bar)	

Le caratteristiche elettriche dei modelli sono indicate nella targa dati posta all'esterno dei distributori.

CAPACITÀ CONTENITORI	
Contenitore per Caffè in grani	kg 1,7
Caffè solubile	kg 0,45
Orzo	Kg 0,85
Latte	kg 0,55
Creamer	kg 1,20
Cioccolata	kg 3,00
Tè al limone	kg 2,00
Tè naturale	kg 1,00
Brodo	kg 1,25
Zucchero	kg 1,7
Bicchieri *(solo nelle versioni AUTOMATICHE)*	N° 200
Palette *(solo nelle versioni AUTOMATICHE)*	N° 200

2.1 CONOSCERE IL DISTRIBUTORE

Descrizione della macchina

Versioni SEMIAUTOMATICHE (Fig.2.2A)

1 Gruppo caffè e macina caffè
2 Gruppo contenitori bevande solubili
3 Contenitore caffè in grani
4 Gettoniera
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Scheda MASTER
8 Caldaia espresso
9 Seconda caldaia *(solo mod.LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO-LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
10 Vano erogazione
11 Monitor LCD *(solo mod. LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD -LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
12 Pulsantiera
13 Scheda tastiera
14 Scheda controllo display
15 Contenitore fondi caffè
16 Supporto bicchiere

Versioni AUTOMATICHE (Fig.2.2B)

1 Gruppo caffè e macina caffè
2 Gruppo contenitori bevande solubili
3 Contenitore caffè in grani
4 Gettoniera
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Scheda MASTER
8 Caldaia espresso
9 Seconda caldaia *(solo mod.LEI200 E4S DC PD A/R AUTO-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
10 Vano erogazione
11 Monitor LCD *(solo mod.LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
12 Pulsantiera
13 Scheda tastiera
14 Scheda controllo display
15 Contenitore fondi caffè
16 Colonna palette
17 Colonna bicchieri

Gli schemi elettrici e idraulici sono all'interno del distributore.

2.2 Modelli

Viene utilizzata la seguente terminologia per distinguere i vari modelli di distributore automatico:

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(Automatico monocaldaia senza LCD)*
LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(Automatico doppia caldaia senza LCD)*
LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomatico monocaldaia senza LCD)*
LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomatico doppia caldaia senza LCD)*
LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(Automatico monocaldaia con LCD)*
LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(Automatico doppia caldaia con LCD)*
LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomatico monocaldaia con LCD)*
LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomatico doppia caldaia con LCD)*

Il manuale è redatto per il modello più completo: è possibile, quindi, trovare descrizioni o spiegazioni non attinenti alla propria macchina.

2.3 Uso previsto

I distributori della serie LEI200 sono da adibirsi esclusivamente all'erogazione di bevande, preparate miscelando prodotti alimentari con acqua (per infusione per quanto concerne caffè espresso).

Per lo scopo utilizzare prodotti alimentari dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti.

Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.

2.4 Concetti di base sul funzionamento

Nel normale funzionamento il distributore si pone in stato di attesa.

Introducendo l'importo necessario, secondo il prezzo impostato e premendo il tasto relativo alla bevanda voluta, si attiva il ciclo di erogazione che può essere suddiviso in diversi processi:

2.5 Versioni SEMIAUTOMATICHE:

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomatico monocaldaia senza LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomatico doppia caldaia senza LCD)*

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomatico monocaldaia con LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomatico doppia caldaia con LCD)*

Per i distributori della versione Semiautomatica, lo zucchero, i bicchieri di plastica e le palette per la miscelazione dello zucchero verranno messe a disposizione dell'utente in quanto non distribuite automaticamente.

2.5.1 PRELIEVO BICCHIERE E PALETTA

I distributori Semiautomatici serie LEI200 non dispongono di distributore automatico dei bicchieri e palette.

L'utente quindi provvederà in modo autonomo a fornirsene dagli appositi distributori messi a disposizione nei pressi del distributore, provvedendo a posizionarli correttamente nel vano di erogazione.

Portare in posizione il supporto bicchiere come indicato in figura 2.3, inserire il bicchiere (fig. 2.4) ed attendere l'erogazione.

Al termine dell'erogazione riportare il supporto bicchieri in posizione come indicato in figura 2.5.

È possibile, richiedere il bricco, che deve essere posizionato nel vano erogazione come indicato in Fig. 2.6.

2.5.2 EROGAZIONE ZUCCHERO

I distributori Semiautomatici serie LEI200, non prevedono l'erogazione dello zucchero, quindi, l'utente, dovrà provvedere in modo autonomo a zuccherare le bevande.

2.6 Versioni AUTOMATICHE:

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(Automatico monocaldaia senza LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(Automatico doppia caldaia senza LCD)*

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(Automatico monocaldaia con LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(Automatico doppia caldaia con LCD)*

2.6.1 DISTRIBUZIONE BICCHIERE

- Il traslatore bicchieri si sposta dalla posizione riposo / erogazione alla stazione "cup dispenser" (Fig. 2.7)
- il motore all'interno del cup dispenser movimenta le chiocciole per separare e far cadere il bicchiere nell'apposita forcella di sostegno all'interno del vano erogazione / prelievo *(Fig.2.8)*.
- il traslatore bicchieri, si sposta ancora per prendere lo zucchero.
- il traslatore bicchieri, a questo punto, si sposta e torna alla stazione di riposo.
- La presenza del bicchiere viene rilevata attraverso un sensore che da il consenso all'avvio delle operazioni di erogazione.

2.6.2 EROGAZIONE ZUCCHERO

Dove previsto e richiesto, viene erogata una quantità di zucchero prefissata nella dose massima, con possibilità di blocco raggiunta la dose desiderata.
Lo zucchero viene erogato direttamente nel bicchiere.
Il procedimento di erogazione avviene secondo queste fasi:

1 il motoriduttore aziona la coclea del contenitore zucchero, riversando la quantità desiderata all'interno del tubo di convogliamento (Fig.2.9)

2 si attiva l'elettromagnete che permette lo scarico dello zucchero dalla flangia allo scivolo che lo porterà nel bicchiere *(Fig.2.9)*.

Note su gestione Zucchero:

TUTTE LE BEVANDE SARANNO DI DEFAULT AMARE (senza pressione della preselezione DOLCE)
Per quanto riguarda la gestione della preselezione DOLCE (zucchero miscelato attiva ovviamente solo su caffè espresso e caffè decaffeinato solubile) dobbiamo tarare la macchina in questo modo:

DECAFFEIANTO SOLUBILE: la bevanda zuccerata o amara avrà sempre la stessa dose di acqua erogata dal mixer/ev del deca.

CAFFE' ESPRESSO : su tutte le bevande espresso , sia dolci che amare verrà attivato il mixer /ev deca per qualche secondo , per ottenere quindi una bevande dolce o amara con lo stesso volume in CC. Se premo dolce , verrà miscelato dello zucchero. Se non lo premo verrà erogata solo acqua.

2.6.3 EROGAZIONE PALETTA

Questo processo viene attivato solo sulle versioni dove è previsto il distributore palette; è possibile opzionare la paletta su qualsiasi bevanda a seconda delle esigenze.

- viene attivato il motoriduttore che aziona il dispositivo di sgancio paletta, facendola scivolare nel bicchiere (Fig.2.10).

2.7 Selezione della bevanda (SOLUBILE)

A seconda del tipo di bevanda richiesta e del modello di distributore, per la preparazione della bevanda possono attivarsi più processi sottodescritti.

- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia espresso (Fig.2.11) viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata.
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da un apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico).
- Il motoriduttore del prodotto solubile, attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmato nel frullatore (in alcune versioni, più prodotti possono essere convogliati nello stesso miscelatore) (Fig. 2.12).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il frullatore.

Fig. 2.13 - Caldaia di preriscaldamento.

Fig. 2.14 - Caldaia solubili in polisulfone.

2.8 CAFFE' ESPRESSO

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso.

- Il macinino viene attivato fino a raggiungere la dose di caffè macinato fissato dal dosatore *(Fig.2.15)*.
- Viene attivato l'elettromagnete del dosatore, provocandone l'apertura del portello e conseguente caduta del caffè nel bicchiere di infusione.
- Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione e contemporaneamente comprimere la pastiglia (Fig.2.16).
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico) *(Fig.2.17)*.
- Viene attivato nuovamente il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo; durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè usata *(Fig.2.18)*

La sequenza di queste operazioni (macinatura e sgancio caffè) può avvenire in ordine inverso a seconda del tipo di programmazione utilizzata.

3.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

3.1 Movimentazione e Trasporto *(Fig.3.1)*

Il trasporto del distributore deve essere effettuato da personale competente.
Il distributore è fornito su pallet; per lo spostamento utilizzare un carrello elevatore adatto a sostenerne il peso e movimentarlo a velocità ridotta al fine d'evitare ribaltamenti o pericolosi ondeggiamenti.

Evitare:
- *di trascinare il distributore*
- *di rovesciare o coricare il distributore per il trasporto*
- *di dare scossoni al distributore*

Evitare che il distributore:
- *subisca urti*
- *sia sovraccaricato da altri colli*
- *sia esposto alla pioggia, al gelo o a fonti di calore*
- *sia giacente in luoghi umidi*

La ditta costruttrice non è responsabile per eventuali danni causati dall'inosservanza parziale o totale delle avvertenze sopra riportate.

3.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, evitare di sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature non inferiori a 1°C .

3.3 Imballaggio

Il distributore è protetto da angolari in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene (Fig.3.2).

Il distributore automatico verrà consegnato imballato, assicurando allo stesso tempo una protezione meccanica ed una protezione contro l'aggressione dell'ambiente esterno.

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:
- manovrare con cura
- non capovolgere
- proteggere dalla pioggia
- non sovrapporre
- proteggere da fonti di calore
- non resistente agli urti
- tipo di distributore e numero di matricola

3.4 Ricevimento

All'atto del ricevimento del distributore automatico occorre controllare che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto.
Se si dovessero notare danni di qualsiasi natura si faccia immediatamente reclamo al trasportatore.

Alla fine del trasporto l'imballo deve risultare integro, vale a dire ***non deve****:*

- Presentare ammaccature, segni di urti, deformazioni o rotture dell'involucro contenitore.
- Presentare zone bagnate o segni che possano condurre a supporre che l'involucro sia stato esposto alla pioggia, al gelo o al calore.
- Presentare segni di manomissione.

3.5 Disimballaggio

- Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione.
- Togliere la chiave dal vano erogazione *(Fig.3.3).*

Aprire la porta del distributore e togliere il nastro adesivo dai componenti di seguito elencati:

- Copertura vano gettoniere/scheda tastiera
- Contenitori prodotti.

I materiali di imballaggio non devono essere lasciati alla portata di persone estranee, perchè potenziali fonti di inquinamento per l'ambiente. Per lo smaltimento affidarsi ad aziende autorizzate.

4.0 INSTALLAZIONE

4.1 Posizionamento

- Come già specificato nel paragrafo "III Norme per la sicurezza", il distributore automatico non è idoneo per essere installato all'esterno, deve essere collocato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto 1°C, non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti di acqua per la pulizia (es. grandi cucine ...).
- Se posizionato vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 5 cm dalla stessa *(Fig.4.1)*, per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso coprire il distributore con panni o similari.

ATTENZIONE! Non posizionare l'apparecchio vicino ad oggetti infiammabili, rispettando una distanza minima di sicurezza di 30 cm.

La ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *declina ogni responsabilità per inconvenienti dovuti all'inosservanza delle norme di posizionamento.*
Se l'installazione avviene in corridoi di evacuazione di sicurezza assicurarsi che con il distributore a porta aperta rimanga comunque spazio sufficiente al passaggio *(Fig.4.1)*.

Per evitare che il pavimento si sporchi, causa cadute accidentali di prodotti, utilizzare, se necessario, sotto il distributore, una protezione sufficientemente larga a coprire il raggio d'azione dello stesso.

4.2 Collegamento rete elettrica

Accertarsi che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sul distributore.

All'interno del distributore è presente 1 fusibile di protezione, ubicato sulla scheda di alimentazione: T3,15A.

Si consiglia di controllare che:

- La tensione di rete di 230 V non abbia uno scostamento maggiore del ± 10%.
- La linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico del distributore automatico.
- Utilizzare un sistema di protezione tecnico-differenziale.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina rimanga accessibile.

L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra in ottemperanza alle vigenti norme.

Verificare in tal senso il collegamento del filo di terra dell'impianto affinchè sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza elettrica.

Se necessario richiedere l'intervento di personale professionalmente qualificato per la verifica dell'impianto.

- Il distributore è dotato di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1 mm², con spina SCHUKO *(Fig.4.2)*.
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite *(Fig.4.3)*.
- E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple.

La ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza parziale o totale delle suddette avvertenze.
Se il cavo di alimentazione dovesse risultare danneggiato, scollegare immediatamente dall'alimentazione elettrica

La sostituzione dei cavi di alimentazione deve essere effettuata da personale qualificato

4.3 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza *(Fig.4.4)* che toglie tensione a tutti gli utilizzatori, ogni qualvolta viene aperta la porta (vedi schema elettrico).
In caso di necessità, quindi, aprire la porta o scollegare la spina dalla presa dell'impianto.

Restano sotto tensione, la morsettiera del cavo di alimentazione.

- Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma distributore attivo.
  E' possibile, per il tecnico installatore, operare in questo modo, inserendo la speciale chiavetta in plastica (riarmo clixon) (fornita in dotazione nel corredo del distributore automatico) nell'interruttore porta, ruotandola di 90° *(Fig.4.4)*.

L'apertura e l'eventuale attivazione a porta aperta del distributore, devono essere affidate esclusivamente a personale autorizzato all'esecuzione di queste operazioni.
Non lasciare incustodito il distributore aperto.

La chiave di esclusione delle sicurezze è custodita sotto l'esclusiva responsabilità del tecnico installatore.
Ad ogni accensione del distributore avviene un ciclo di diagnosi per verificare la posizione delle parti in movimento e la presenza dell'acqua e di alcuni prodotti.

ATTENZIONE
Il distributore non può essere installato in locali denominati "cucine industriali".

4.3.1 Allacciamento alla rete idrica

Adottare solo ed esclusivamente il tubo in dotazione rispondente alla normativa "EN 61770" ed assicurarsi che la rete abbia una pressione compresa tra 0,5 e 6,5 bar (in caso contrario utilizzare una pompa o un riduttore di pressione, a seconda del caso).

4.4 Installazione

4.4.1 Riempimento circuito idraulico

L'apparecchio provvede in maniera automatica al riempimento del circuito idraulico.
La sequenza delle operazioni sarà:

- Accensione distributore
- Modalita' prima installazione

Al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione che riempirà la caldaia espresso erogando 300cc

26 / 08 / 05

- Al termine verrà richiesto l'inserimento della data.
- Al termine del riempimento *(Fig.4.5)*, effettuare dei lavaggi del gruppo mixer per riempire tutti i circuiti e rimuovere eventuali residui dalla caldaia.

Modalita' prima auto-installazione

Per Mono caldaia Espresso:

All'accensione del distributore l'acqua riempie l'airbreack.
Quando il galleggiante sarà in posizione alta la macchina inizierà un carico automatico di acqua che continuerà finchè il ventolino non avrà contato il passaggio di 300cc di acqua (verrà quindi erogata acqua tramite l'elettrovalvola caffè).
La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.
Al termine verrà richiesto l'inserimento della data.

Per Caldaia Solubile :

All' accensione del distributore si riempie la caldaia in polisulfone fino al raggiungimento livello massimo della sonda; parte la pompa per 5 sec., richiesto inserimento della data, inizia il riscaldamento.

Prima di dare tensione, accertarsi di avere collegato il distributore alla rete idrica e di avere provveduto ad aprire il rubinetto dell'acqua.

Effettuare la prima installazione per distributori con serbatoio autonomo rimuovendo l'eventuale filtro dal serbatoio stesso.

4.4.2 Lavaggio parti a contatto con alimenti

A distributore acceso effettuare dei lavaggi dei miscelatori premendo i pulsanti secondo quanto riportato alle funzioni di servizio al fine di eliminare ogni possibile residuo di sporco dalla caldaia caffè e caldaia solubili.

- Lavarsi accuratamente le mani
- Preparare una soluzione disinfettante antibatterica a base di cloro (prodotti reperibili presso negozi farmaceutici) seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate sul prodotto stesso.

- Prima di rimuovere il contenitore provvedere ad abbassare lo sportellino per evitare una fuoriuscita accidentale del prodotto solubile in esso contenuto (fig. 4.6).

- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dal distributore *(Fig.4.7)*.
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti *(Fig.4.8)*. Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.
- Rimuovere tutti i convogliatori polveri, imbuti acqua, camere e ventole di frullatura, tubi al silicone ed immergere anche questi particolari nella soluzione preparata *(Fig.4.9)*.
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori *(Fig.4.10)*.

- I particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla confezione stessa.
- recuperare tutti i particolari, risciacquarli abbondantemente, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio nel distributore.
- Dopo aver riposizionato il contenitore provvedere ad alzare lo sportellino per ripristinare il corretto funzionamento (fig. 4.11).

Per maggiore sicurezza è consigliabile effettuare dopo il rimontaggio dei particolari smontati, alcuni lavaggi automatici per eliminare eventuali residui.

4.5 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

4.5.1 Caricamento contenitori

Il caricamento può essere effettuato lasciando i contenitori inseriti, sollevando lo sportello superiore del distributore (Fig. 4.12), oppure sfilando ciascun contenitore.

In particolare, per il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore *(Fig. 4.13)*.

- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa *(Fig. 4.14).*
- Fare attenzione che non vi siano grumi, evitare di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva per evitarne l’invecchiamento.

Controllare le capacità di ciascun contenitore alla sezione CARATTERISTICHE TECNICHE.

4.5.2 Installazione sistemi di pagamento

Il distributore viene fornito privo del sistema di pagamento:
L’installazione del sistema di pagamento è a cura e responsabilità del tecnico installatore.
Di serie predisposizione Validatore 12-24V.
Per Sistemi Executive/MdB kit sistemi di pagamento.
La ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** non si ritiene corresponsabile per eventuali danni alla macchina stessa e/o a cose e/o persone dovuti ad una errata installazione.
I selettori vanno connessi direttamente sulla scheda tastiera, i sistemi seriali executive necessitano del KIT sistemi di pagamento fornito a parte.
Accedere poi alla programmazione per le giuste tarature.
Consultare il capitolo “5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE” per verificare l’impostazione dei parametri, coerenti con il sistema usato.

4.5.3 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri idonei alla distribuzione automatica, con diametro superiore di 70-74 mm, evitare di comprimerli tra loro durante il caricamento. Non cercare di ruotare manualmente la colonna.

Il caricamento deve avvenire a macchina spenta.

In fase di installazione o con distributore bicchieri completamente vuoto, operare come segue:

- sollevare la staffa (Fig. 4.15)
- sollevare il coperchio della colonna bicchieri (Fig.4.16)
- caricare i bicchieri nei quattro tubi della colonna bicchieri (Fig.4.17)
- rimontare il coperchio e abbassare la staffa (Fig. 4.18)

4.5.4 Caricamento palette

Attenzione!
Utilizzare solo palette adatte ad essere utilizzate in distributori automatici.

- Togliere il pesetto in metallo dall’incolonnatore *(Fig.4.19)*
- Inserire le palette, con la loro fascetta di imballo, nella parte superiore della colonna e posizionarle sul fondo, quindi tagliare e sfilare la fascetta *(Fig.4.20).*
- Fare attenzione che le palette siano esenti da bave, non siano incurvate e che siano disposte tutte orizzontalmente.
- Completato il caricamento reinserire il pesetto *(Fig.4.21)*.

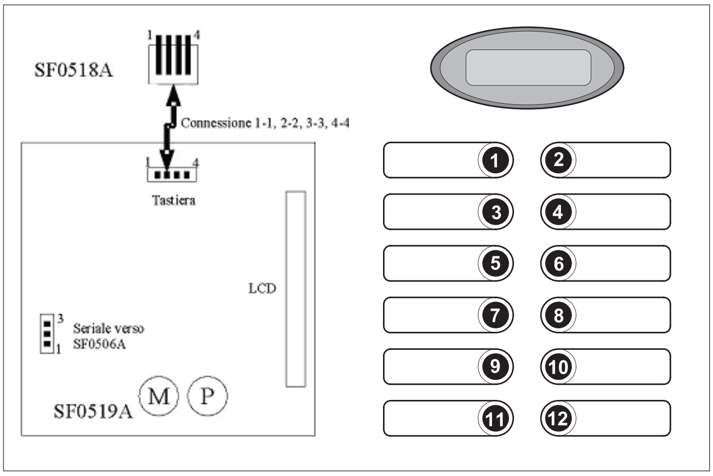
5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

STATO NORMALE

PULSANTIERE

I pulsanti assumeranno i seguenti significati:
Tasto **1**: Selezione 1
Tasto **2**: Selezione 2
Tasto **3**: Selezione 3
Tasto **4**: Selezione 4
Tasto **5**: Selezione 5
Tasto **6**: Selezione 6
Tasto **7**: Selezione 7
Tasto **8**: Selezione 8
Tasto **9**: Selezione 9
Tasto **10**: Selezione 10
Tasto **11**: Selezione 11
Tasto **12**: Selezione 12
Tutti i tasti possono diventare anche preselezione.

Sulla scheda SF0519A:
Tasto **P**: Programmazione
Tasto **M**: Manutenzione
Si veda descrizione sottostante per l’utilizzo delle preselezioni DP1 e DP2.



Programmando su uno dei tasti P1 o P2 la preselezione DP1 o DP2, premendo il tasto DP1 o DP2 di preselezione e successivamente un secondo tasto, si andranno ad attivare le selezioni da 13 a 24 secondo la seguente tabella:

Numero tasto	LEI200
DP1 + Tasto 1	
DP1 + Tasto 2	
DP1 + Tasto 3	Selezione 13
DP1 + Tasto 4	Selezione 14
DP1 + Tasto 5	Selezione 15
DP1 + Tasto 6	Selezione 16
DP1 + Tasto 7	Selezione 17
DP1 + Tasto 8	Selezione 18
DP1 + Tasto 9	
DP1 + Tasto 10	
DP1 + Tasto 11	
DP1 + Tasto 12	
DP2 + Tasto 1	
DP2 + Tasto 2	
DP2 + Tasto 3	Selezione 19
DP2 + Tasto 4	Selezione 20
DP2 + Tasto 5	Selezione 21
DP2 + Tasto 6	Selezione 22
DP2 + Tasto 7	Selezione 23
DP2 + Tasto 8	Selezione 24
DP2 + Tasto 9	
DP2 + Tasto 10	
DP2 + Tasto 11	
DP2 + Tasto 12	

Nota: sui tasti programmati come preselezioni non saranno ovviamente disponibili le relative selezioni.

In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:

Tasto 1: Incrementa valore o voce di menù
Tasto 2: Escape
Tasto 3: Decrementa valore o voce di menù
Tasto 5: Muovi cursore
Tasto 7: Enter

In manutenzione i pulsanti assumeranno i seguenti significati:

Tasto 1:	Scorrimento allarmi 2° funzione
Tasto 2:	Reset allarmi Reset allarmi
Tasto 3:	Prova completa Storico allarmi
Tasto 4:	Prova solo acqua -
Tasto 5:	Prova mixer -
Tasto 6:	Movimentazione gruppo Ricarica decontatori
Tasto 7:	Visualizza battute totali Riempimento tubi MDB
Tasto 8:	Lavaggio Svuotamento tubi MDB

6.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

6.1 Pulizia e caricamento

Per garantire il corretto funzionamento del distributore nel tempo, è necessario eseguire con periodicità delle operazioni, alcune delle quali indispensabili per ottemperare alle norme sanitarie vigenti.

Queste operazioni, salvo diverse indicazioni, vanno eseguite a distributore aperto e spento; le operazioni di pulizia devono essere eseguite prima del caricamento dei prodotti.

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità non superi il 70%.

Il distributore non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine ...) e non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

6.1.1 Procedure per la pulizia del distributore

Equipaggiamento ideale:

Per gli addetti al caricamento e alla manutenzione l'equipaggiamento ideale dovrebbe essere così composto:

- Valigetta porta strumenti
- Divisa pulita
- Guanti usa e getta
- Morsetto per chiudere le cannucce
- Rotolo di carta alimentare
- Bastoncino in legno o plastica
- Confezione di detergente
- Confezione di disinfettante
- Cartello "Distributore fuori servizio"
- Tavolino di appoggio (facoltativo)

Non utilizzare mai:

- Spugne, spugnette, stracci di stoffa
- Pennelli
- Cacciaviti od oggetti metallici

Come ottenere l'igiene:

La pulizia del distributore, ed in particolare del monitor, si ottiene con acqua calda e panno umido.

In caso di utilizzo di detergenti, questi devono essere appositamente dedicati.

Esistono in commercio prodotti che sono contemporaneamente detergenti/disinfettanti. Normalmente reperibili i farmacia.

Con l'applicazione dell'HACCP vengono fissate alcune regole igieniche per sistemi di autocontrollo aziendali riguardanti:

- Pulizia dei locali
- Trasporto prodotti
- Manutenzione macchinari
- Smaltimento rifiuti
- Approvvigionamento acqua potabile
- Igiene del personale
- Caratteristiche prodotti alimentari
- Formazione del personale
- (direttiva 93/43/CEE)

Le operazioni di pulizia possono avvenire:

1 sul posto in cui è installato il distributore automatico
2 presso l'azienda che gestisce il servizio

Esempio di procedura di pulizia ideale di un distributore automatico di bevande calde:

L'addetto all'igiene dell'impianto, prima di aprire il distributore, deve accertarsi dello stato di pulizia dell'ambiente circostante e porre un cartello, che indichi ai potenziali consumatori che:

- "l'apparecchiatura è fuori servizio per manutenzione"
- è importante che durante le operazioni di pulizia e sanificazione, l'addetto non debba mai sospendere il suo lavoro per far funzionare il distributore.

6.1.2 Pulizia periodica a cura del manutentore

Prima operazione. Smaltimento dei rifiuti presenti nei bidoni dell'immondizia (bicchieri sporchi, palette, carta, fazzoletti, ecc.). Dopo lo smaltimento dei rifiuti possono iniziare le pulizie dell'ambiente.

- eliminazione dello sporco più grossolano
- sanificazione dei pavimenti e delle pareti dell'ambiente circostante nel raggio di 1 metro intorno al distributore automatico
- al termine si passa all'apertura del distributore

6.1.3 Pulizia quotidiana consigliata

Lo scopo è quello di prevenire la formazione di batteri nelle zone a contatto con alimenti.

Per tutte le operazioni di pulizia attenersi alle disposizioni riportate al paragrafo 6.1.1

Operare come segue:

- pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione *(Fig.6.1 e Fig.6.2)*

asportare e lavare accuratamente:

- convogliatori e scivoli polveri *(Fig.6.3-pos.1)*
- convogliatore acqua (2), camera miscelazione (3) e ventola di frullatura (4)
- tubi di erogazione al silicone
- vano erogazione *(Fig.6.4)*
- scivolo e imbuto caffè *(Fig.6.5)*

Prima di effettuare le operazioni di rimontaggio asciugare accuratamente tutti i particolari

- Pulire dai residui di polvere di caffè il gruppo; per facilitare il compito si può estrarre il gruppo dalla sede *(Fig.6.6).*
- Vuotare i secchi fondi liquidi, pulirli e/o sostituirli *(Fig.6.7).*
- Svuotare il contenitore dei fondi caffè (versioni caffè in grani) *(Fig.6.8).*

Ultima operazione: raccolta della moneta.

6.1.4 Pulizia settimanale

Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonchè il fondo del distributore e l'esterno del distributore in particolare la zona erogazione *(Fig.6.1-6.2)*.

6.1.5 Caricamento prodotti

Quando necessario provvedere al caricamento dei prodotti e/o materiali di consumo del distributore automatico.
Per queste operazioni fare riferimento alle operazioni di prima installazione *capitolo 4.6.*

6.2 Manutenzione consigliata

La ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *garantisce il buon funzionamento nel tempo del proprio distributore solo a fronte di una manutenzione preventiva eseguita rispettando le modalità riportate nella tabella sottostante:*

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	*TEMPO / N° DI BATTUTE*		
	OGNI GIORNO	*OGNI SETTIMANA*	*20.000 BATTUTE O MAX OGNI MESE*
Asportare e lavare tutte le parti in vista nella zona di erogazione con liquido sanitizzante	●		
Vuotare la vaschetta fondi liquidi e pulirla con sanitizzante	●		
Vuotare il contenitore fondi caffè e lavarlo con sanitizzante	●		
Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonché il fondo del distributore e l'esterno del distributore, in particolare la zona di erogazione, procedere poi con la sanitizzazione		●	
* Kit di sanitizzazione composti da parti plastiche destinate al passaggio del prodotto in polvere o liquido (coppette, tubi, flangia di erogazione, ugelli,...). Per maggiori informazioni Vi preghiamo di contattare direttamente la Bianchi Vending Group			●

*La Bianchi ha predisposto dei kit specifici appositamente studiati per ogni modello di distributore.

6.2.1 Manutenzione ordinaria e straordinaria

Le operazioni descritte in questa sezione sono puramente indicative perchè legate a diverse variabili quali: durezza dell'acqua, umidità, prodotti usati, condizioni e mole di lavoro, etc.

Per tutte le operazioni che richiedono lo smontaggio di componenti del distributore, assicurarsi che lo stesso sia spento.

Affidare le operazioni sottodescritte a personale competente.

Se le operazioni richiedono il distributore acceso affidarle a personale addestrato.

Per interventi più complessi, come ad esempio la disincrostazione delle caldaie, necessita la buona conoscenza dell'apparecchiatura.

Mensilmente eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con alimenti utilizzando prodotti a base di cloro seguendo quanto gia descritto.

6.2.2 Manutenzione Gruppo Caffè

Mensilmente si consiglia di sfilare il gruppo e lavarlo abbondantemente in acqua calda.

Presupposto di questa operazione, è che il gruppo caffè, si trovi in posizione di riposo.

Successivamente staccare il tubetto indicato in *fig. 6.9*, svitare il pomolo **A**, ruotare la levetta **B** *(fig. 6.10)* e quindi sfilare tutto il gruppo caffè.

Ogni 5000 battute e comunque mensilmente è consigliabile lubrificare tutte le parti in movimento del gruppo, utilizzando del grasso al silicone per uso alimentare *(Fig.6.11)*:

- asta filtro inferiore (1)
- biella (2)
- Aste guida (3)

Ogni 10000 battute si consiglia di sotituire le guarnizioni di tenuta e i filtri:

- guarnizioni.
- Svitare la vite *(Fig.6.12)*, lavare il filtro e all'occorrenza sostituirlo.
- rimontare tutto in ordine inverso.

PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA FASATURA DEL GRUPPO CAFFÈ

Assicurarsi che, nella fase di riposo, l'indice rotante sia allineato all'indice di fase (vedi *Fig. 6.13*).

Assicurarsi che in fase di erogazione l'indice rotante sia in anticipo di non più di 1,5 mm dal punto di riferimento di erogazione (l'indice rotante deve essere in posizione di erogazione tra 0 e 1,5 mm dal punto di erogazione).

6.3 Regolazioni

6.3.1 Regolazione dose e macinatura

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard cioè:

- Temperatura caffè nel bicchiere di circa 78°C per 38 cc di prodotto erogato.
- Temperatura prodotti solubili nel bicchiere di circa 73°C.
- Grammatura polvere di caffè circa 7,0 grammi.
- Grammatura polveri solubili secondo quanto riportato nelle apposite tabelle.

Per ottenere i migliori risultati con i prodotto utilizzato si consiglia di controllare:

- *Grammatura del caffè macinato.* Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore *(Fig.6.14)*.
  Ogni scatto del pomolo di regolazione corrisponde ad un valore di 0,05 grammi.
  Ruotando in senso orario la dose diminuisce.
  Ruotando in senso antiorario la dose aumenta.
  La variazione di prodotto è controllabile mediante delle tacche di riferimento poste sul corpo dosatore (vedi figura 6.14).
  La pastiglia di caffè, normalmente, deve presentarsi compatta e leggermente umida.

- *Regolazione del grado di macinatura.* Ruotare la vite *(Fig.6.15)* per ottenere i risultati desiderati.
  Ruotando in senso orario si ottiene una macinatura fine, ruotando in senso antiorario si ottiene una macinatura grossa.

  Dopo la regolazione devono esere effettuate 3 regolazioni di prodotto per verificare la bontà della regolazione, più la granulometria risulta fine, maggiore sarà il tempo impiegato di erogazione del prodotto.

6.3.2 Regolazione portata acqua elettrovalvole solubili (Solo versione solubili)

Nei prodotti solubili potete regolare la quantità di acqua e la dose della polvere elettronicamente variando i parametri standard, la procedura è illustrata al capitolo 5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE.

Per problemi legati alla formazione di calcare si possono avere riduzioni sulla portata di acqua delle elettrovalvole solubili.

6.4 Inattività

Per una prolungata inattività del distributore è necessario effettuare delle operazioni preventive:

- Scollegare elettricamente ed idraulicamente il distributore.
- Vuotare completamente la caldaia solubili e la vaschetta galleggianti, togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico. Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto.
- Scaricare tutti i prodotti dai contenitori *(Fig.6.16)*.
- Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
- Svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente.
- Eliminare il sacco raccogli fondi.
- Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne del distributore automatico
- Proteggere l'esterno con un film o sacco in cellopan.
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C

7.0 ACCESSORI

7.1 Kit mobili base

È disponibile, a richiesta, un mobile base a cui sovrapporre il distributore automatico modello LEI200.

Nel kit sono contenuti:

- scivolo di scarico fondi caffè
- secchi raccolta liquidi di scarico (2)
- microinterruttore e galleggiante "Troppo pieno"

Per il montaggio e l'abbinamento del mobile con il distributore procedere nel modo seguente:

- sovrapporre il distributore al mobiletto (Fig.7.1)
- avvitare i 4 piedini in dotazione al distributore (Fig.7.2)

7.1.1 Inserimento scivolo di scarico fondi caffè

Togliere la vaschetta fondi liquidi e la vaschetta raccogli fondi caffè.

Ricordarsi di:

- Asportare il dischetto sul fondo del distributore rompendo le alette che lo tengono unito (Fig.7.3).
- Inserire il tubo convogliatore nella sede che si è appena creata *(Fig.7.4)*.
- Reinserire la vaschetta raccogli fondi caffè.

7.1.2 Raccolta fondi liquidi

- Togliere la vaschetta e forare lo scarico come viene indicato nella figura 7.5.
- Inserire il tubo al silicone nell'apposita sede della vaschetta.
- A questo punto reinserire la vaschetta raccogli fondi liquidi verificando la presenza del secchio nell'alloggiamento inferiore (Fig.7.6).
- Inserire nel secchio il galleggiante che segnala il massimo livello di liquido.
- Qualora il distributore sia collegato alla rete idrica, montare il microinterruttore sulla squadretta indicata *(Fig.7.7-pos.**A**)*, staccare i fili rosso e giallo (*Fig. 7.8*) e collegarli ai fili neri (*Fig.7.9*) del micro del galleggiante, posto all'interno del mobiletto sopra il secchio.

DECLARATION OF CONFORMITY

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declares under its own responsibility that the family of Professional Machines:
Brand: **BIANCHI VENDING**
Manufacturer: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Mod.: **LEI200**
Commercial name: **lei200; lei200 monitor**
Semi-Automatic Hot Beverages Dispenser

TECHNICAL DOCUMENTATION guarded at Technical Office BVG Headquarters. - Construction Year: **2013** -

Is in compliance with the Basic Requirements included in the following Directives:

1) LOW VOLTAGE – 2006/95/EC (on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits) **–LV–**.

2)MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EC and amendments and additions implemented in Italy by D.LGS 17/2010 – Machinery Dir.

3) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY – 2004/108/EC (on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility) **–EMC**–.

4) REG. (EC) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
REG. (EC) 1895/2005 on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food.
DIR. 2002/72 EC relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The tests/checks were performed in accordance with the current European Harmonised Standards:

1) SAFETY (Low Voltage - Machinery Directive):
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2:2006 + A12:2006 + A13:2008 +A14:2010 +A15:2011
(Safety of household and similar electrical appliances – General requirements).
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010 (Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines).
EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2009 (Measurement of acoustic noise). Sound Pressure level: LpA < 70 dB(A).

2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):
EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of household appliances, similar engine or heating appliances, of tools and similar electrical apparatus).
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 (Immunity requirements for household appliances, tools and similar electrical apparatus).
EN 61000-3-2:2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limits for harmonic current emissions).
EN 61000-3-3:2008 (Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16 A).
EN 62233:2008 (Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure).

3) SUITABILITY OF MATERIALS FOR CONTACT WITH FOOD STUFFS
Selected tests for the “Suitability for contact with foodstuffs” as required by Italian law:
Min. Dec. 21-03-1973 and following amendments ⇒ Decree 4th May 2006 no. 227, and by transposition of European Directives: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/EC, 2004/13/EC, 2004/19/EC, 2005/79/EC. Reg. EC no. 1935/04 and Reg. EC no. 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), January 2013

Chief Executive Officer
Luca Parolari

INFORMATION TO THE USERS
Under Legislative Decree 25 September 2007, no.185 and art. 13, Legislative Decree 25 July 2005, no.151 “Implementation of Directives **2002/95/EC, 2002/96/EC** and **2003/108/EC**, regarding the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal”.

The barred waste container symbol on the equipment means that the product, at the end of its service life, must be disposed of separately from the other types of waste.

The user must therefore convey the equipment, at the end of its service life, to the appropriate separate collection centres for electronic/electrotechnical waste products or return it to the dealer when purchasing a new equivalent equipment.
The appropriate separate collection and the following sending of the used equipment to recycling, treatment and eco-friendly disposal will help avoid negative effects on the environment as well as on health along with an easier recycling of the materials forming the equipment.
Any unauthorized disposal of the product by the user will imply the enforcement of the administrative sanctions as set out in Legislative Decree no. 22/1997 (article 50 and following articles, Legislative Decree no. 22/1997).

DECLARATION OF CONFIRMITY

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
declares under its own responsibility that the product families:

Semi/Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser
Automatic Vending Machines with Spirals for Cold Products
Coffee Machines for professional use
Brand: **BIANCHI VENDING**
Manufacture: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Construction Year: **2013**
Is in compliance with the Directive: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directive 2011/65/UE of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (EEE).

It also States that by January 3, 2013, any product BIANCHI VENDING GROUP S.p.A. entered in the **E**uropean **E**conomic **A**rea (UE+Iceland-Norway + Liechteinstein) is in compliance with RoHS directive 2, therefore does not contain substances with concentrations exceeding the limits listed below (*):

- Lead [Pb] 0,1%
- Mercury [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,1%
- Hexavalent chromium [Cr(VI)] 0,1%
- Polybrominated biphenyls [PBB] 0,1%
- Polybrominated diphenyl ethers [PBDE] 0,1%

(*) ANNEX II - Restricted substances referred to in Article 4(1) end maximum concentration vales tolerated by weight in homogeneous materials.

Zingonia di Verdellino (BG), January 2013

Chief Executive Officer
Luca Parolari

BEFORE USING THE MACHINE, READ THIS MANUAL CAREFULLY FOR ITS CORRECT USE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT SAFETY STANDARDS.

ATTENTION: *Important safety indications*

READ *the instruction manual machine carefully before using the machine*

For any service or maintenance ***switch off*** *the machine*

ATTENTION: *machine switched on*

ATTENTION: *hot parts in contact!*

CAUTION! *Parts in motion*

PE *Earthing indication*

IMPORTANT NOTICES

MAINTENANCE TECHNICIAN

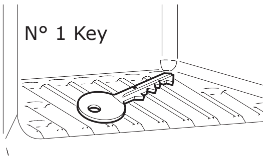
The maintenance technician is defined as being the person responsible for filling up the containers with soluble products, sugar, coffee, stirrers and cups. The maintenance technician is also responsible for cleaning the distributor (see operations indicated in chapter 6.0). In the event of a fault the maintenance technician must call the installation technician.

INSTALLATION TECHNICIAN

The installation technician is defined as the person responsible for the installation of the automatic distributor, the starting up operations and the function settings. Each regulation operation is the exclusive responsibility of the installation technician who also holds the programming access password.

Keys at the disposal of the MAINTENANCE and INSTALLATION technicians

N° 1 Key



Tools necessary for undertaking interventions on the automatic dispenser.

SOCKET SPANNERS n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22 ***SPANNERS (fork type)*** n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14	***SCREWDRIVERS*** Small size Medium size Large size Normal cross Small cross Medium cross Large cross Of Teflon, small size for Trimmer regulation	***RATCHET SPANNER no.14*** ***TESTER*** ***ELECTRICIAN'S SCISSORS*** ***PROGRAMMING KIT***

INDEX

1.0 PREMISE

I - Important notices for operator

This automatic distributor has been designed and constructed in full accordance with current safety regulations and is therefore safe for those who follow the ordinary filling and cleaning instructions as indicated in this manual.

The user must not under any circumstances remove the guards that require a tool for removal.

Some maintenance operations (to be done solely by specialized technicians and indicated in this manual with a special symbol) require that specific safety protections of the machine must be switched off .

In accordance with the current safety regulations, certain operations are the exclusive responsibility of the installation technician, and the ordinary maintenance technician may have access to specific operations on with specific authorization.

The acquaintance and absolute respect, from a technical point of view, of the safety instructions and of the danger notices contained in this manual, are fundamental for the execution, in conditions of minimum risk, for the installation, use and maintenance of this machine.

II - General Instructions

Knowledge of the information and instructions contained in the present manual is essential for a correct use of the automatic vending machine on the part of the user .

- *Interventions by the user on the automatic vending machine are allowed only if they are of his competence and if he has been duly trained.*

  The installation technician must be fully acquainted with all the mechanisms necessary for the correct operation of the machine.
- *It is the buyer's responsibility to ascertain that the users have been trained and are informed and regulations indicated in the technical documentation supplied.*

  Despite the full observance of the safety regulations by the constructor, those who operate on the automatic dispensers must be fully aware of the potential risks involved in operations on the machine.
- *This manual is an integral part of the equipment and as such must always remain inside of the same, so as to allow further consultations on the part of the various operators, until the dismantlement and/or scrapping of the machine.*
- *In case of loss or damage of the present manual it is possible receive a new copy making application to the manufacturer, with prior indication of the data registered on machines' serial number.*
- *The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.*
- *Modifications to the machine not previously agreed on with the construction company and undertaken by the installation technician and/or manager, are considered to be under his entire responsibility.*

  All the operations necessary to maintain the machine's efficiency, before and during it's use are at the users charge.
- *Any manipulations or modifications made to the machine that are not previously authorized by the manufacturer, relieve the latter from any responsibility for damages deriving from, and will automatically result in the cancellation of the machine guarantee terms.*
- *This manual reflects the status at the moment of the emission of the automatic vending machine on the market; possible modifications, upgrading, adaptments that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige* ***BIANCHI VENDING GROUP Spa*** *neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.*
- *It is however* ***BIANCHI VENDING's Group*** *faculty, when deemed opportune and for valid motives, to adjourn the manuals already present on the market, sending to their customers adjournment sheets that must be kept in the original manual.*

Possible technical problems that could occur are easily resolvable consulting this manual ; For further information, contact the distributor from whom the machine has been purchased, or contact Bianchi Vending's Technical Service at the following numbers:

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

When calling it is advisable to be able to give the following information:
- *The data registered on the serial number label (Fig.1.1)*
- *version of program contained in the microprocessor (Adhesive label on the component installed on board) (Fig.1.2).*

***BIANCHI VENDING GROUP Spa** declines any responsibility for damages caused to people or belongings in consequence to:*

Incorrect installation
Inappropriate electrical and/or water connection.
Inadequate cleaning and maintenance
Not authorized modifications
Improper use of the distributor
Not original spare parts

- *Under no circumstances is **Bianchi Vending Group Spa** obliged to compensate for eventual damage resulting from the forced suspension of drink deliveries as the result of faults.*
- *Installation and maintenance operations , must be done exclusively by qualified technical personnel with prior training for carrying out these duties.*
- *For refilling use only food products that are specific for automatic vending machines.*

III - SAFETY NORMS

Before using the automatic distributor, read this manual carefully.

- The installation and maintenance operations must be performed exclusively by qualified technical personnel.
- The user must not in any circumstance be able accede to those parts of the automatic distributor that are protected and require a tool in order to be accessible.
- The knowledge and the absolute respect, from a technical point of view of the safety instructions and of the danger notices contained in this manual, constitute the basis for the operation , in conditions of minimum risk, of the installation, starting and maintenance of the machine.

Always disconnect the POWER CABLE before maintenance or cleaning interventions.

ABSOLUTELY DO NOT INTERVENE ON THE MACHINE AND DO NOT REMOVE ANY PROTECTION BEFORE THE COOLING OF THE HOT PARTS!

- The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.
- In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +1°C and a maximum of +32°C end humidity of not over 65%.
- In order to guarantee a regular operation, always maintain the automatic distributor in perfect cleaning conditions
- If at the moment of the installation, if conditions differing from those indicated in the present manual, or should the same undergo changes in time, the manufacturer must be immediately contacted before use of the machine.
- Also check that any other eventual norms or regulations as laid down by national or local legislation are taken into account and applied.

This device is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by individuals without the required knowledge and experience, unless said individuals have been instructed on the use of the device and are duly supervised by a person responsible for their safety.
Children must be monitored to ensure that they do not play with the device, or use it as though it were a toy.

Access to the service area is allowed only by personnel that have been specifically trained accordingly and that have acquired practical experience on the devices.

2.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS (Fig.2.1)

Height	mm 745
Width	mm 510
Depth	mm 600
Weight	kg 50
Water supply connection	3/4" gas
Electrical supply connec.	SCHUKO plug 16A
WATER SUPPLY	
from main supply with pressure between 0,05 and 0,65 MPa (0.5 and 6.5 bar)	

The electrical features of each model are shown on the rating plate attached to the outside.

CONTAINER CAPACITY	
Coffee bean container	kg 1,7
Instant coffee	kg 0,45
Barley	Kg 0,85
Milk	kg 0,55
Creamer	kg 1,20
Chocolate	kg 3,00
Tea	kg 2,00
Frozen-dry tea	kg 1,00
Broth	kg 1,25
Sugar	kg 1,7
Caps *(In the AUTOMATIC version only)*	N° 200
Spoons *(In the AUTOMATIC version only)*	N° 200

2.1 KNOWING THE DISTRIBUTOR

Machine description

SEMI-AUTOMATIC versions (Fig.2.2A)

1 Coffee group and grinder
2 Container units for soluble drinks
3 Coffee bean container
4 Coin mechanism
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Master board
8 Espresso boiler
9 Second boiler *(only mod.LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO-LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
10 Dispensing chamber
11 Monitor LCD *(only mod. LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD -LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
12 Keyboard
13 Keyboard cards
14 Display control board
15 Coffee grounds container
16 Cup holder

AUTOMATIC versions (Fig.2.2B)

1 Coffee group and grinder
2 Container units for soluble drinks
3 Coffee bean container
4 Coin mechanism
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Master board
8 Espresso boiler
9 Second boiler *(only mod.LEI200 E4S DC PD A/R AUTO-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
10 Dispensing chamber
11 Monitor LCD *(only mod.LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
12 Keyboard
13 Keyboard cards
14 Display control board
15 Coffee grounds container
16 Spoons column
17 Cup column

The wiring and hydraulic diagrams are inside the vending machine.

2.2 Modelli

The following terms are used to identify the various models of automatic vending machine:

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(Automatic single boiler without LCD)*
LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(Automatic double boiler without LCD)*
LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomatic single boiler without LCD)*
LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomatic double boiler without LCD)*
LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(Automatic single boiler with LCD)*
LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(Automatic double boiler with LCD)*
LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomatic single boiler with LCD)*
LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomatic double boiler with LCD)*

The manual is compiled for the most complete model: it is therefore possible, to find descriptions or explanations not related to your machine.

2.3 Foreseen use

The distributor is exclusively for the dispensing of drinks, prepared mixing food substances with water (by infusion as far as concerns coffee).

For this purpose use products declared as suitable by the manufacturer for automatic distribution in open containers.

The drinks must be consumed immediately and in no case are to be kept for subsequent consumption.

2.4 Basic operation concepts

During the normal functioning the distributor remains in standby status. Introducing the necessary amount, according to the set price, and after pressing the key relative to the desired drink, the drink dispensing cycle is activated and can be divided different processes:

2.5 SEMI-AUTOMATIC versions:

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomatic single boiler without LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomatic double boiler without LCD)*

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomatic single boiler with LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomatic double boiler with LCD)*

With semiautomatic machines, the sugar, plastic cups and stirrers must be provided separately as they are not distributed automatically.

2.5.1 CUP AND SPOON COLLECTION

LEI200 semiautomatic vending machines do not have an automatic cup and stirrer dispenser.

This means the user must take his own from the dispensers provided nearby and position them in the delivery area.

Pull down the cup holder as shown in Fig. 2.3, place the cup on it (Fig. 2.4) and wait for the liquid to be delivered.

Then push the cup holder up, as shown in Fig. 2.5.

If a jug is used, place it in the delivery area as shown in Fig. 2.6.

2.5.2 SUGAR DISPENSER

LEI200 semiautomatic vending machines do not deliver sugar, so the user must sugar the drink himself.

2.6 AUTOMATIC versions:

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(Automatic single boiler without LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(Automatic double boiler without LCD)*

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(Automatic single boiler with LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(Automatic double boiler with LCD)*

2.6.1 CUP DISTRIBUTION

- the cup translation device shifts from idle/dispensing position to the "cup dispenser" station *(Fig. 2.7)*
- the motor inside the cup dispenser moves the volutes which separates the cup making it fall into the special holder fork *(Fig. 2.8).*
- the cup translation device shifts again to collect the sugar
- the cup translation device then moves to return to idle position.
- The presence of the cup is detected by a sensor that enables the dispensing operations.

2.6.2 SUGAR DISPENSER

Where set and requested , an amount of sugar in the preset maximum dose is dispensed with the possibility of stopping the latter at the desired dose. The sugar is dispensed directly in the cup.

The dispensing procedure occurs according to the following phases:

1. the geared motor activates the helicoidal screw conveyor of the sugar product container, dispensing the desired quantity into the product chutes *(Fig.2.9).*
2. The electromagnet is engaged which will empty the sugar from the flange into the chute which will deliver it to the cup *(Fig.2.9).*

Notes on sugar:

ALL DRINKS ARE DELIVERED WITHOUT SUGAR BY DEFAULT (without pressing the WITH SUGAR button).
With regard to the WITH SUGAR option (valid only for espresso and soluble decaffeinated coffee), the machine needs to be calibrated as follows:

SOLUBLE DECAFFEINATED: the amount of water delivered by the mixer / decaf. SV is the same, regardless of whether the drink is with or without sugar.
ESPRESSO: with all express drinks, with or without sugar, the mixer / decaf. SV activates for a few seconds, giving the a drink with the same volume in cc. If you press WITH SUGAR, sugar is added, otherwise only water is delivered.

2.6.3 SPOON DISPENSER

This process is activated only in the versions where the spoon dispenser is foreseen; In these versions it is possible to select the spoon in the selections without sugar and/ or in the instant selections.

- the geared motor that operates the spoon release device is activated making the spoon fall into the cup. (Fig. 2.10).

2.7 Drink selection (SOLUBLE)

According to the type drink requested and to the distributor model, several of the various processes described here below can be activated.

- The solenoid valve fixed to the espresso boiler is engaged in order to deliver the required quantity of water into the mixer *(fig.2.11)*.
- The pump that dispenses the quantity of programmed water is activated and is controlled by an appropriate electronic device (volumetric counter).
- The instant product geared motor activates the helicoidal screw conveyor so as to dispense the quantity of product programmed into the mixer (in some versions more than one product can be conveyed into the same mixer) (Fig.2.12)
- once the preset quantity of water and powder is dispensed, the whipper motor is switched off.

Fig. 2.13 - Pre-heating boiler

Fig. 2.14 - Instant powder boiler in polysulfone.

2.8 ESPRESSO COFFEE

This process only occurs for the versions provided with an express coffee group.

- the grinder is activated until it reaches the dose of ground coffee set by the doser *(Fig.2.15)*
- the doser electromagnet is activated , causing the opening of the door and consequent fall of the coffee into the brew chamber
- the rotation group geared motor brings it into the dispensing position and simultaneously compresses the ground coffee *(Fig.2.16).*
- the pump that dispenses the quantity of programmed water and that is controlled by a specific electronic device, (volume meter), withdrawing the water from the coffee boiler *(Fig.2.17).*
- the coffee group geared motor is activated again so as to bring again into standby position; during this movement the used coffee grounds are expelled *(Fig.2.18).*

The operational sequence (coffee grinding and release) may occur in an inverse order according to the type of programming involved.

3.0 MOVING AN AUTOMATIC VENDING MACHINE

3.1 Moving and transport *(Fig.3.1)*

The transport of the distributor must be effected by competent personnel. The distributor is delivered on a pallet; for the shifting use a trolley and move it slowly in order to avoid capsizing or dangerous movements.

Avoid :
- *dragging the distributor*
- *upset or lay down the distributor during transport*
- *give jolts to the distributor*

Prevent the distributor from:
- *being knocked*
- *Stacking other objects on it*
- *Being exposed to the elements*
- *Positioned in damp places*

The construction company is not liable for any damage which may be caused for the partial or complete non-observance of the warning notices indicated above.

3.2 Stocking

For eventual stocking, avoid laying several machines over each other, maintain it in vertical position, in dry places with temperatures not inferior to 1°C (Fig.3.2).

3.3 Packing

The distributor is supplied in a cardboard box protected by polystyrene packaging (Fig.3.2).
The automatic distributor will be delivered packed, assuring both a mechanical protection and protection against damages from the external environment.
On the package labels are applied indicating:
- maneouver with care
- don't turn upside-down
- protect from the rain
- don't superimpose
- protect from sources of heat
- not resistant against bumps
- type of distributor and serial number.

3.4 Reception

Upon reception of the automatic distributor you need to check that the same has not suffered damages during the transport.
If damages of any nature are noticed place a claim with the forwarder immediately.

At the end of the transport the packing must result without damages which means it must not :

– present dents, signs of bumps, deformations or damages of the external packaging
– present wet zones or signs that could lead to suppose that the packing has been exposed to rain, cold or heat.
– present signs of tampering

3.5 Unpacking

Remove the distributor from its packaging, lifting the polystyrene panels and removing it from the box (Fig.3.2)
– remove the key from the drink dispensing chamber (Fig.3.3)
– open the door of the distributor and remove the adhesive tape from the components listed here below:
- coin mechanism cover / keyboard cards
- product containers

The packing material must not be left accessible to others, as it is a potential environmental pollution sources. For the disposal contact qualified companies authorized.

4.0 INSTALLATION

4.1 Positioning

– As already specified in paragraph “Safety regulations”, the distributor is not suitable for external installation. The machine must be connect in dry places, with temperatures that never go below 1°C it must not be installed in places where cleaning is done with water hoses(ex. big kitchens.).

  It must be installed in places without danger of explosions or fires.

– If positioned near to a wall, there must be a minimum distance from the wall of at least 5 cm. (Fig.4.1) so as to allow a regular ventilation. In no case cover the distributor with cloths or similar.

***WARNING!** Do not position the device near inflammable objects, keep a minimum safety distance of 30 cm.*

***Bianchi Vending group S.p.A.** declines all responsibility for inconveniences due to the non observance of the above mentioned installation norms.*

If the installation is made in safety evacuation corridors make sure that with the distributor door open there is anyhow sufficient space to pass by (Fig.4.1).

So as to avoid that the floor gets dirty, due to accidental spilling of the products, use, if necessary, under the distributor, a protection sufficiently wide to cover the distributors’ operating space.

4.2 Main Power supply connection

Make sure the mains supply corresponds to the value shown on the vending machine.

Inside the vending machine is a T3 15A safety fuse, located on the power board.

We suggest to check that:

– the tension of net of 230 V doesn’t have a difference of more than ± 10%
– The power supply output is able to bear the power load of the machine.
– use a system of diversified protection
– position the machine in such a way as to ensure that the plug remains accessible

The machine must be connected to earth in observance with the current safety norms.

For this reason, verify the plant’s earth wire connection to ascertain that it is efficient and it answers national and European safety electric standards. If necessary require the intervention qualified personnel for the verification of the plant.

– The distributor is equipped with a power supply cable of H05VV-F 3x1 mm², with SCHUKO plug (Fig.4.2).
– The sockets that are not compatible with that of the machine must be replaced. (Fig.4.3).
– The use of extension, adapters and/ or multiple plugs is forbidden.

Bianchi Vending Group S.p.A. declines all responsibility for damages deriving for the complete or partial failure to observe these warnings.

Should the power cable be found to be damaged, immediately disconnect from the power socket.

The power supply cables are to be replaced by skilled personnel.

4.3 Starting up of the unit

The distributor is equipped with safety switch *(Fig.4.4)* that disconnects the machine whenever the door is opened (see electric schema).

In case of necessity, therefore, open the door or remove the plug of the machine from the power supply.

The clamp of the power cable junction box under tension.

– For some operations is however necessary operate with the door open but with the distributor connected.
  It is possible for qualified technical personnel, to operate in this way, by inserting the special plastic key (clixon), supplied with the distributor , into the door switch and rotating it 90° *(Fig. 4.4).*

The opening and the possible connection with the distributor’s door open must be performed only by authorized and technically qualified personnel.

Don’t leave the distributor open and unguarded.

Give the key only to qualified personnel.
Each time the distributor is switched on a diagnosis cycle is performed in order to verify the position of the mobile parts and the presence of water and of some products.

IMPORTANT
The vending machine must not be installed in a place classified as an industrial kitchen.

4.3.1 Connection to the main water supply

Adopt only and exclusively the supplied tube corresponding to the rules “EN 61770” and make sure that the network has a pressure between 0.5 and 6.5 bar (if not use a pump or a pressure reducer, as the case).

4.4 Installation

4.4.1 Filling the water circuit

The appliance undertakes automatic filling of the water supply circuit.

The sequence:
- Machine starting up.
- First self installation mode.

At first machine start-up, the system will perform an auto-installation run that will also fill-up the espresso boiler with 300cc.

- At the end of said auto-installation and fill-up, the system will request entry of the date.

26 / 08 / 05

– at the end of the water filling *(Fig.4.5)*, effect a cleaning cycle of the mixer group so as to fill all the circuits and remove eventual residues from the boiler.

First self installation mode

For Espresso single boiler:

When the distributor is started up the airbreak is filled with water.

When the floater is in the upper position the machine will start loading water automatically and this will go on until 300cc of water are counted by the fan (coffee will therefore be dispensed via the coffee electro valve).

The procedure will be carried out with resistance off.

At the end a date will be shown on the display.

For Instant boiler :

Upon switching on of the dispenser, the polysulfone boiler starts filling up until it reaches the probe’s maximum level.

The pump starts up for 5 sec, the system requests entry of the date, then the heat-up process begins.

Before connecting up the machine’s power supply, check to ensure that you have connected the dispenser up to the water supply mains and that you have opened the water supply tap.

4.4.2 Cleaning of the parts in contact with food substances

With distributor switched on effect a cleaning of the mixers pressing the buttons according to what is described in the service functions so as to eliminate any dirt from the coffee boiler and the instant boiler.

– wash your hands carefully
– prepare an anti-bacterial cleaning solution with a chlorine base (products that can be purchased in pharmacies) following the concentrations given on the product instruction labels.

Before removing the container lower the flap in order to prevent the accidental escape of the soluble product inside the same (fig. 4.6).

– remove all the product containers from the distributor (fig. 4.7).
– remove the lids from the product containers covers and product chutes *(Fig.4.8).* Dip all in the solution previously prepared.
– remove all the powder chutes, water funnels, mixing bowls and whippers and silicone tubes and dip these parts also in the prepared solution *(Fig.4.9)*

– with a cloth soaked with the solution clean the whipper assembly base *(Fig.4.10)*
– the parts must soak in the solution for the time indicated on the solutions' instruction label.
– Recover all the parts, rinse them abundantly, dry them perfectly and proceed with the re-assembly in the distributor.

After re-positioning the container undertake to raise the flap in order to reset the correct function (fig. 4.11).

For further safety after the assembly of the parts, effect some automatic cleaning cycles so as to eliminate any eventual residues.

4.5 Product container loading (with machine off)

4.5.1 Loading containers

Filling is possible keeping the containers inserted, and by raising the upper flap of the distributor (*Fig. 4.12*) or by extracting each container.

For granulated coffee in particular it is necessary to close the closure plat before extracting the container.*(Fig.4.13)*.

– remove the covers of each container and load the product according to the product indicated on the label *(Fig.4.14).*
– pay attention that they there are no clots, avoid pressing the product and using an excessive quantity, so as to avoid its aging in relation to the consumption forseen in the time period between two loadings.

Check the container product capacity in the section TECHNICAL CHARACTERISTICS.

4.5.2 Payment system installation

The distributor does not have a payment system; any possible damages to the distributor itself and/or objects and/or people deriving from its incorrect installation are responsibility of who installs the payment system.

In-series arrangement for connection of the validator unit, 12-24 V.

For Executive/MdB kit payment systems.

The switches are to be directly connected to the keyboard card, the executive serial systems require the payment system kit supplied separately.

Then go into programming for the correct settings.

Consult chapter "5.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS" so as to verify setting of the parameters, that must be coherent with the system used.

4.5.3 Cup loading

Use only cups designed for automatic vending machines, with a diameter of more than 70-74 mm, avoid compressing the cups between themselves during the loading.

Loading must be carried out with machine off.

In installation phase with the cup dispenser completely empty, operate as follows:

- Lift the bracket (Fig.4.15)
- Lift the cup column cover (Fig.4.16)
- Load the cups in the four tubes of the cup column (Fig.4.17)
- replace the cover and lower the bracket (Fig.4.18)

4.5.4 Stirrer filling

Use only stirrers specifically designed for automatic dispenser machines.

- remove the metal weight from the column device (*Fig. 4.19*)
- Insert spoons, with their packaging band, into the upper section of the column and place them on the bottom, then cut and remove the band (Fig.4.20).
– Check that the spoon are cut burr-free, that they are not bent and that they are all placed horizontally.
- complete filling and replace the small weight (*Fig. 4.21*)

5.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS

STANDARD MODE

PUSHBUTTON PANEL

The pushbuttons provided are meant for:

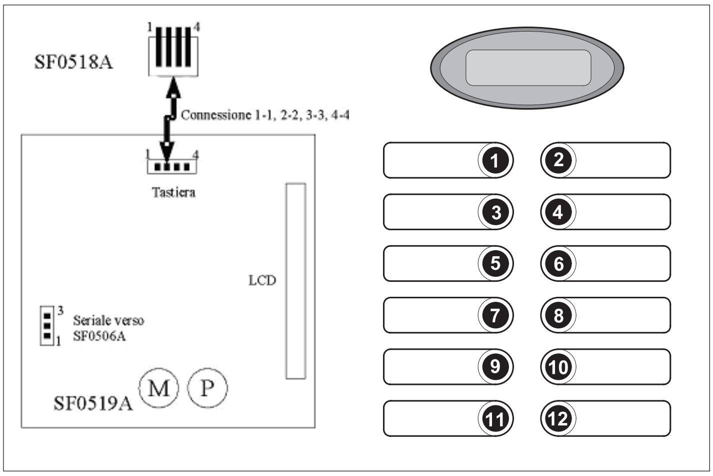
Key **1**: Selection 1
Key **2**: Selection 2
Key **3**: Selection 3
Key **4**: Selection 4
Key **5**: Selection 5
Key **6**: Selection 6
Key **7**: Selection 7
Key **8**: Selection 8
Key **9**: Selection 9
Key **10**: Selection 10
Key **11**: Selection 11
Key **12**: Selection 12

All the keys can also be used for the pre-selection functions.

On the SF0519A circuit board:

Key **P**: Programming
Key **M**: Maintenance

Please consult the description hereunder concerning the use of the DP1 and DP2 pre-selection functions.



By programming either the DP1 or DP2 pre-selection function on one of the P1 or P2 keys, then pressing on either the DP1 or DP2 pre-selection keys followed by a second key, will activate selection options numbered 13 to 24 according to the following table:

Key number	LEI 200
DP1 + Key 1	
DP1 + Key 2	
DP1 + Key 3	Selection 13
DP1 + Key 4	Selection 14
DP1 + Key 5	Selection 15
DP1 + Key 6	Selection 16
DP1 + Key 7	Selection 17
DP1 + Key 8	Selection 18
DP1 + Key 9	
DP1 + Key 10	
DP1 + Key 11	
DP1 + Key 12	
DP2 + Key 1	
DP2 + Key 2	
DP2 + Key 3	Selection 19
DP2 + Key 4	Selection 20
DP2 + Key 5	Selection 21
DP2 + Key 6	Selection 22
DP2 + Key 7	Selection 23
DP2 + Key 8	Selection 24
DP2 + Key 9	
DP2 + Key 10	
DP2 + Key 11	
DP2 + Key 12	

Nota: sui tasti programmati come preselezioni non saranno ovviamente disponibili le relative selezioni.

In the programming mode the keys have the following meaning:

Key 1: Increase value
Key 2: Escape
Key 3: Decrease value
Key 5: Move cursor
key 7: Enter

In the maintenance mode the keys have the following meaning:

Key 1:	Alarms scroll-down 2nd level function
Key 2:	Alarm reset Alarm reset
Key 3:	Test run complete Alarm history
Key 4:	Only water test -
Key 5:	Mixer test -
Key 6:	Group movements Decounter recharge
Key 7:	View total selections MDB tube filling
Key 8:	Cleaning MDB tube emptying

6.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY

6.1 Cleaning and Loading

So as to guarantee the cor rect functioning of the distributor during time it is necessary to effect some operations periodically, some of which are indispensable for the observance of the health standard norms. These operations must be done with the distributor open and switched off. The cleaning operations must be effected before the loading of the products.
In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of -1°C and a maximum of +32°C end humidity of not over 70%.
Must not be installed in places where cleaning is done with water hoses(ex. big kitchens.).
Do not use water jets to clean the machine.

6.1.1 Procedure for distributor cleaning

Recommended equipment:

For those responsible for filling up and maintenance of the machine the recommended equipment is as follows:
- Tool carrier case
- Clean uniform
- Disposable gloves
- Clamp for closing the
- Roll of kitchen paper
- Wood or plastic stick
- Bottle of detergent
- Bottle of disinfectant
- "Distributor out of action" sign
- Small table for resting items (optional)

Never use:

- Sponges, scourers, cloths
- Brushes
- Screwdrivers or metallic objects.

To ensure hygiene:

The LCD and the other parts of the machine can be cleaned using warm water and a soft cloth.
A mild detergent can also be used if necessary.

Products exist on the market which are both detergents/disinfectants and are usually sold at the chemist's.

On application of the HACCP certain hygienic regulations are laid down for company self-checking procedures concerning :
- Cleaning of the premises
- Product transportation
- Machinery maintenance
- Waste disposal
- Drinking water procurement
- Personnel hygiene
- Food product characteristics
- Personnel training
- (Directive 93/43 CEE)

The cleaning operations may be undertaken:

1 at the site of installation of the automatic distributor
2 at the premises of the company that provides the service

Example of a recommended cleaning procedure of a hot drink automatic distributor:

The person responsible for machine hygiene, before opening the distributor must check the cleanliness of the surrounding environment and put up a sign to tell any potential consumers that:
- the machine is "out of use as maintenance is in progress"
- it is important that the person responsible for cleaning never has to interrupt his work in order to operate the machine.

6.1.2 Periodic cleaning by the maintenance technician

First step: disposal of the waste inside the waste bins (used cups, stirrers, paper, tissues etc).Once the waste has been disposed of it is possible to clean the surrounding area.
- elimination of the coarse dirt
- disinfecting of the flooring and walls of the area surrounding the machine up to a radius of 1 metre around the distributor
- once this is complete proceed with opening the distributor.

6.1.3 Daily cleaning recommended

The objective is that to avoid the creation of bacteria in the food zone areas.
For all cleaning operations follow the instructions indicated in paragraph 6.1.1.
Operate as follows:
- clean all the visible parts in the dispensing area. *(Fig. 6.1 e Fig. 6.2)*

remove and clean carefully:
- funnels and powder chutes *(Fig. 6.3-pos.**1**)*
- water funnel (**2**), mixing bowls (**3**) whipper assembly (**4**)
- silicone water dispensing tubes.
- dispensing chamber *(Fig. 6.4)*
- coffee funnel and chute *(Fig. 6.5)*

Before effecting the re-assembly operations clean all the elements carefully.
- remove all coffee powder residue; the unit can be removed from its housing to make the task easier *(Fig. 6.6)*
- empty the waste liquids bin clean it and/or substitute it *(Fig. 6.7).*
- substitute the coffee spent grounds container (coffee in beans versions) *(Fig. 6.8).*

Last step: coin collection.

6.1.4 Weekly cleaning

Remove all the containers and clean with a wet cloth all the container support parts, as well as the bottom of the distributor and the outside of the distributor, in particular the dispensing area. *(Fig. 6.1-6.2).*

6.1.5 Product loading

When necessary provide for the loading of the products and/or consumption materials of the automatic vending machine. For these operations please refer to the operations described under chapter 4.6 (first installation).

6.2 Recommended maintenance

***Bianchi Vending Group spa** guarantees the proper operation of its distributor over time only with a preventive maintenance carried out in compliance with the provisions listed below:*

TYPE OF INTERVENTION	*TIME / No.of COUN*		
	EVERY DAY	*EVERY WEEK*	*20000 COUN OR MAX EVERY MONTH*
Remove and wash all visible parts in the delivery area with sanitizing liquid.	●		
Empty the liquid ground collecting buckets and clean them with sanitizing liquid.	●		
Empty the coffee ground collecting tank and wash it with sanitizing liquid	●		
Remove all containers and clean with a wet cloth all container supporting parts, as well as the bottom and the outside of the distributor, in particular the delivery area; then proceed to sanitization.		●	
* Sanitization kits including plastic parts for the passage of pulverized or liquid product (cups, pipes, delivery flange, nozzles,...). For any further information, please contact directly our offices.			●
* Bianchi Vending Group has prepared specific kits expressly designed for every distributor mode			

6.2.1 Ordinary and Extraordinary Maintenance

The operations described in this section are purely indicative as they are tied to variable factors such as the water hardness, humidity, products used and workload, etc.

For all operations that require the disassembly of the distributors' components, make sure that the latter is switched off.

Entrust the operations mentioned here below to qualified personnel.

If the operations require that the distributor be switched on, entrust them to specially trained personnel.

For more complicated interventions, such as removing the lime build-up in the boilers a good knowledge of the equipment is necessary.

Monthly effect the debacterisation of all the parts in contact with food substances using chlorine based solutions following the operations already described.

6.2.2 Coffee group maintenance

Monthly extraction of the unit and thorough rinsing in hot water is recommended.

The necessary requirement for this operation is that the coffee unit is in idle position.

Then detach the pipe indicated in *Fig. 6.9*, unscrew knob **A**, rotate lever **B** (*Fig. 6.10*) and then remove the entire coffee unit.

Every 5000 vends and anyhow monthly, it is advisable to lubricate all the mobile parts of the group, using silicone grease for alimentary use *Fig. 6.11)*:
- lower filter piston (1)
- connecting bar (2)
- piston guide (3)

Every 10000 vends we advise to substitute the gaskets and the filters.
- gaskets
- Loosen the screw (*Fig. 6.12*), wash the filter and replace if necessary.
- re-assemble everything in the inverse order.

COFFEE MACHINE TIMING CHECK PROCEDURE

Ensure that during the idle state, the rotating index is aligned with the stage index (see fig.6.13)

Ensure that during the delivery stage that the rotating index is not more than 1.5 mm in advance of the delivery reference point (the rotating index must be at a delivery position of between 0 and 1.5 mm from the delivery point).

6.3 Regulations

6.3.1 Dosage and grinding regulations

The distributor is supplied regulated with standard values and i.e.:

- TEMPERATURE of the coffee in the cup of about 78°C for 38 cc of dispensed product
- TEMPERATURE of the instant products in the of about 73°C
- grams of coffee powder, about 7,0 grams
- grams of instant powder products according to what is indicated on the specific tables.

In order to obtain the best results with the product used we advise to check:

- *Ground coffee gram weighting*: vary the quantity using the knob positioned on the measuring device *(Fig.6.14)*.
  Each notch of the regulation knob corresponds to a value of 0.05 grams.
  By turning in a clockwise sense the amount decreases.
  By turning in an anti-clockwise sense the amount increases.
  The variation in the product can be controlled by means of the reference notches on the body of the measuring unit (see figure 6.14)
  Coffee pellets must be have a compact consistency and be slightly damp.

- *Regulation of the degree of grinding*. Turn the screw (*fig.6.15*) to obtain the desired results.
  Turn clockwise for fine grinding, turn anti-clockwise for coarser grinding.
  After regulation, three product regulations must be carried out in order to assess the efficiency of the regulation, the finer the granules the greater the time required for product delivery.

6.3.2 Regulation of the instant solenoid water delivery valves (version soluble only)

In the case of soluble products you can regulate the quantity of water and the powder dosage electronically by varying the standard parameter, according to the procedure indicated in chapter 5.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS.

Due to problems caused by the formation of lime scale the instant solenoid valves can have a reduced water delivery.

6.4 Inactivity

If the automatic vending machine remains inactive for a long time it is necessary to perform some prevention operations:

- disconnect the machine electrically and hydraulically.
- empty completely the instant boiler and the floater reservoir removing the plug located on the hose along the drain chute.
- Put the plug back in once the draining has been done.
- unload all the product from the containers *(Fig. 6.16)*
- perform a thorough cleaning of all the parts in contact with food substances according to what has already been described.
- empty the liquid waste bin carefully
- eliminate the spent grounds bag
- clean with a cloth all the internal and external surfaces of the machine.
- protect the outisde of the machine with a plastic film wrapping or bag.
- stock in a dry and protected place where the temperature is not less than 1° C.

7.0 ACCESSORIES

7.1 Base unit kit

A base unit is available on request, on which to stand the LEI200 automatic distributor machine.

The kit contains:

- coffee dregs discharge chute
- discharge water collection buckets (2)
- "Too full" microswitch and float

For assembly and mounting of distributor on base unit proceed as follows:

- Place the vending machine on a supporting cabinet (Fig. 7.1).
- Screw in the 4 legs provided (Fig. 7.2).

7.1.1 How to mount the coffee grounds discharge chute

- Remove the waste liquid tank and the coffee grounds tank.
- Break the tabs securing the disc to the bottom of the machine and remove the disc (Fig.7.3).
- Insert the tube in the open slot (Fig. 7.4).
- Mount the coffee grounds tank.

7.1.2 Waste liquid tank

- Remove the tank and make a hole as shown (Fig. 7.5).
- Insert the silicone tube in the hole.
- Remount the tank and make sure there is a bucket in the lower compartment (Fig.7.6).
- Place the maximum level float in the bucket.
- If the machine is connected to the water mains, install the microswitch on the bracket indicated (Fig.7.7 - posn. **A**), detach the red and yellow wires (Fig. 7.8) and connect them to the black wires (Fig.7.9) of the float microswitch in the bucket in the cabinet.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara bajo su responsabilidad que la familia de los distribuidores automáticos modelo:
Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Modelo: **LEI200**
Nombre comercial: **lei200; lei200 monitor**
Dispensador semiautomático de bebidas calientes

EXPEDIENTE TÉCNICO conservado en el departamento técnico de la sede BVG. - Año de fabricación: **2013** -
Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

1) Baja tensión 2006/95/CE (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión) **-BT-**
2) Directiva máquinas 2006/42/CE y sucesivas modificaciones e integraciones, acogida en Italia por el D.Leg. 17/2010 -**DM**-.
(Requisitos esenciales de seguridad y salud en el diseño y fabricación de una máquina).
3) Compatibilidad electromagnética 2004/108/CE (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética) **-EMC-**
3) REG. (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
REG. (CE) 1895/2005 relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos enmateriales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios
DIR. 2002/72 CE relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
Las pruebas / comprobaciones han sido realizadas con arreglo a las vigentes Normas armonizadas / europeas:
1) SEGURIDAD (Baja tensión - Directiva máquinas):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011(Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general).
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta).
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Determinación de los niveles de potencia acústica: LpA < 70 dB(A)
2) COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):
EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de inmunidad para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos).
EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Límites de las emisiones para corriente armónica)
EN 61000-3-3:2008 (Limitación de las fluctuaciones de tensión y flicker en las redes de suministro de baja tensión para equipos con corriente asignada ≤ 16 A)
EN 62233:2008 (Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana)
3) APTITUD DE LOS MATERIALES EMPLEADOS AL CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Pruebas de "Aptitud al contacto con productos alimenticios" según previsto por la normativa italiana D.M. 21-03-1973 y modificaciones sucesivas ⇒ Decreto de 4 de mayo de 2006 nº 227, y por las normas de transposición de las Directivas Europeas: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 y Reg. CE n. 1895/2005.

El Administrador Delegado
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2013

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Con arreglo del Decreto Legislativo 25 Septiembre 2007, Nº 185 y al Art. 13 del Decreto Legislativo 25 Julio 2005, Nº 151 "Actuación de las Directivas **2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE**, relativas a las restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como asimismo a la eliminación de los residuos".

El símbolo del cajón tachado aplicado en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser recogido por separado de los demás desechos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, una vez que ha alcanzado el final de su vida, a los idóneos centros de recolección diferenciada de los desechos electrónicos y electrotécnicos, o devolverlo al revendedor en el momento de la compra de un nuevo aparato de tipo equivalente.
La adecuada recolección diferenciada para el envío sucesivo del aparato al reciclaje, para el tratamiento y para la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el aparato.
La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, implica la aplicación de las sanciones administrativas con arreglo al Dec. Leg. Nº 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Dec. Leg. Nº 22/1997).

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara bajo su propia y exclusiva responsabilidad que las familias de producto:

Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías
Dispensadores automáticos de espirales para productos fríos
Máquinas de café para uso profesional

Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Año de fabricación: **2013**
son conformes a la directiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 8 de junio de 2011 sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (AEE).

Declaramos además que desde el 3 de enero de 2013, cualquier producto de BIANCHI VENDING GROUP S.p.A. que se introduce en el Espacio Económico Europeo (UE + Liechtenstein + Islandia + Noruega) se ajusta a la Directiva RoHS 2, y por lo tanto no contiene concentraciones que rebasen los límites permitidos con relación a las siguientes sustancias (*):

- Plomo [Pb] 0,1%
- Mercurio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,1%
- Cromo hexavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenil polibrominados [PBB] 0,1%
- Éteres de difeniles polibrominados [PBDE] 0,1%

(*) Anexo II - Sustancias sometidas a restricciones de acuerdo con el artículo 4(1) y valores de concentración máxima tolerada en peso de materiales homogéneos.

El Administrador Delegado
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2013

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

¡ATENCION! *Indicaciones importantes para la seguridad!*

LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

Antes de cualquier intervención de mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica.

¡ATENCIÓN! : *máquina conectada a la tensión eléctrica*

¡ATENCIÓN! *superficie de contacto* **MUY CALIENTE**.

¡ATENCIÓN! *Piezas en movimiento*

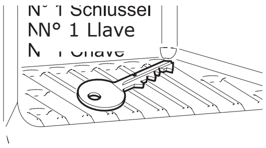
PE *Indicación de toma en tierra*

ADVERTENCIAS

ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN
Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 6.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

TÉCNICO INSTALADOR
Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR



Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA / LLAVES DE CUBO	DESTORNILLADORES	
LLAVES DE CAJA *n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22* **LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)** *n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14*	**DESTORNILLADORES** *Corte pequeño* *Corte mediano* *Corte grande* *Cruz normal* *Cruz pequeña* *Cruz mediana* *Cruz grande* *En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer*	**LLAVE CRICK n° 14** **TESTER** **TIJERAS ELECTRICISTA** **KIT PROGRAMACIÓN**

INDICE

1.0 PREMISA

I Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

II Advertencias generales

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*
  El técnico instalador debe conocer todos los mecanismos de funcionamiento de la máquina.
- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*
  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .
- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanacer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*
- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*
- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*
- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*
  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.
- *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*
- *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a **Bianchi Vending Group** a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*
- *Es facultad de **Bianchi Vending Group**, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características (Fig.1.1)*
- *versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa) (Fig.1.2).*

***Bianchi Vending Group S.p.a.**, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

– ***Bianchi Vending Group S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

– *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

– *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

III - NORMAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.

– *Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.*

– *El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.*

– *El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mÍnimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de la máquina.*

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

– *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.*

– *Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65%.*

– *Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.*

– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato y sean controladas por una persona responsable por su seguraidad. Los niños deben ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El acceso al área de servicio está permitida sólo a personal dotado de específicos conocimientos y experiencia práctica de los aparatos.

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS *(Fig.2.1)*

Alto	mm 745
Ancho	mm 510
Fondo	mm 600
Peso	kg 50
Conexión hidráulica	3/4” gas
Conexión eléctrica	prise SCHUKO 16A
ALIMENTACIÓN HIDRAULICA	
de red con presiones comprendidas entre 0,05 y 0,65 MPa (0.5 y 6.5 bar)	

Las características eléctricas de los modelos son las indicadas en la placa de datos situada en la parte exterior de los dispensadores.

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Contenedor de Café en granos	kg 1,7
Café soluble	kg 0,45
Cebada	Kg 0,85
Leche	kg 0,55
Creamer	kg 1,20
Chocolate	kg 3,00
Tè limón	kg 2,00
Té natural	kg 1,00
Caldo	kg 1,25
Azúcar	kg 1,7
Vasos *(sólo en la versión automática)*	N° 200
Paletinas *(sólo en la versión automática)*	N° 200

2.1 CONOCER EL DISTRIBUIDOR

Descrpción de la máquina

Versión SEMIAUTOMÁTICO (Fig.2.2A)

1 Grupo café y muela de café
2 Grupo recipientes bebidas solubles
3 Contenedor de Café en granos
4 Caja de fichas
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Tarjeta Master
8 Caldera expreso
9 Segunda caldera *(sólo mod.LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO-LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
10 Zona de recepción
11 Monitor LCD *(sólo mod. LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD -LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
12 Botonera
13 Tarjeta teclado
14 Tarjeta control display
15 Recipiente fondos de café
16 Soporte vaso

Versión AUTOMÁTICO (Fig.2.2B)

1 Grupo café y muela de café
2 Grupo recipientes bebidas solubles
3 Contenedor de Café en granos
4 Caja de fichas
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Tarjeta Master
8 Caldera expreso
9 Segunda caldera *(sólo mod.LEI200 E4S DC PD A/R AUTO-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
10 Vano erogazione
11 Monitor LCD *(sólo mod.LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
12 Botonera
13 Tarjeta teclado
14 Tarjeta control display
15 Recipiente fondos de café
16 Columna Paletinas
17 Columna de vasos

Los esquemas eléctricos e hidráulicos se encuentran dentro del dispensador.

2.2 Modelos

Se utiliza la terminología siguiente para distinguir los diferentes modelos de dispensador automático:

***LEI200 E4S MC PD A/R AUTO** (Automático mono-caldera sin LCD)*

***LEI200 E4S DC PD A/R AUTO** (Automático doble caldera sin LCD)*

***LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO** (Semiautomático mono-caldera sin LCD)*

***LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO** (Semiautomático doble caldera sin LCD)*

***LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD** (Automático mono-caldera con LCD)*

***LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD** (Automático doble caldera con LCD)*

***LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD** (Semiautomático mono-caldera con LCD)*

***LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD** (Semiautomático doble caldera con LCD)*

El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.

2.3 Modo de empleo

El distribuidor automático mod. LEI200 se ha de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).
El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.
La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

2.4 Descripción del funcionamiento

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera.
Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

2.5 Versiones SEMIAUTOMÁTICAS:

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomático mono-caldera sin LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Semiutomático doble caldera sin LCD)*

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomático mono-caldera con LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiutomático doble caldera con LCD)*

Los dispensadores de la versión semiautomática no disponen de distribuidor automático de vasos de plástico y de cucharitas para remover el azúcar, por lo tanto estos artículos serán puestos a disposición del usuario.

2.5.1 SUMINISTRO DE VASOS Y CUCHARITAS

Los dispensadores semiautomáticos de la serie LEI200 no disponen de dispensador automático de vasos y cucharitas.

Por lo tanto, el usuario los tomará él mismo en los dispensadores específicos puestos a disposición cerca del dispensador y los colocará correctamente en el compartimento de dispensación.

Poner en posición el soporte para vaso tal como se indica en la figura 2.3, colocar el vaso (fig. 2.4) y esperar la dispensación.

Una vez terminada la dispensación, volver a poner el soporte en posición para vaso tal como se indica en la figura 2.5.

Es posible pedir la jarra, que deberá colocarse en el compartimento de dispensación tal como se indica en la fig. 2.6.

2.5.2 DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

Los dispensadores semiautomáticos de la serie LEI200 no prevén la dispensación de azúcar, por lo tanto el usuario deberá azucarar él mismo las bebidas.

2.6 Versiones AUTOMÁTICAS:

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(Automático mono-caldera sin LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(Automático doble caldera sin LCD)*

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(Automático mono-caldera con LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(Automático doble caldera con LCD)*

2.6.1 DISTRIBUIDOR DE VASOS

- El traslador de vasos se desplaza desde la posición reposo/erogación a la estación "cup dispenser" *(Fig 2.7).*
- el motor situado dentro del cup dispenser pone en funcionamiento los tornillos sin fin para separar el vaso de la pila y hacerlo caer en la horquilla apropiada *(Fig. 2.8).*
- el traslador de vasos se desplaza aún más para tomar el azúcar.
- el traslador de vasos ahora se desplaza y regresa a la estación de reposo.
- La presencia del vaso es detectada a través de un sensor que da el consenso para el inicio de las operaciones de suministro.

2.6.2 DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La cantidad máxima de azúcar, viene fijada en la programación de la máquina y se puede bloquear regulando la dosis deseada.

El azúcar se dispensa directamente en el vaso.

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

1. El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo *(Fig.2.9)*
2. se activa el electroimán que permite la descarga del azúcar desde la trampilla hasta la rampa permitiéndole llegar hasta el vaso *(Fig. 2.9).*

Notas sobre la gestión del azúcar:

TODAS LAS BEBIDAS SERÁN, POR DEFECTO, NO AZUCARADAS (sin presión de la preselección AZUCARADO).
Con relación a la gestión de la preselección DULCE (azúcar mezclado, activa solo con café expreso y café descafeinado soluble), la máquina se debe ajustar de la manera siguiente:

DESCAFEINADO SOLUBLE: la bebida azucarada o no azucarada siempre llevará la misma cantidad de agua dispensada por el mixer/ev. del deca.

CAFÉ EXPRESO: en todas las bebidas expreso, tanto azucaradas como no azucaradas, el mixer/ev. deca se activará algunos segundos, para obtener así una bebida dulce o amarga con el mismo volumen en CC. Si se aprieta «azucarado», la máquina dispensa azúcar. Si no se aprieta, la máquina dispensa solo agua.

2.6.3 DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso es activado solamente en las versiones que prevén el distribuidor de paletinas; es posible seleccionar la paletina en las opciones amargas y/o en los solubles.

- Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso (Fig.2.10).

2.7 Selección de la bebida (SOLUBLE)

Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

- Se activa la electroválvula fijada sobre la caldera expreso *(Fig.2.11)* para introducir la cantidad de agua programada en la batidora.
- Se activa la bomba que suministra la cantidad de agua programada, y controlada por un correspondiente dispositivo electrónico (contador volumétrico).
- Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones, primero se dispensa el producto sobre la batidora) *(Fig.2.12).*
- Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora.

Fig. 2.13 - Caldera precalentamiento

Fig. 2.14 - Caldera solubles en polisulfona

2.8 CAFÉ EXPRESO

Este proceso se realiza sólo para los modelos dotados de grupo de café expreso.

- Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador *(Fig.2.15).*
- Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación.
- Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla *(Fig.2.16).*
- Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba *(Fig.2.17)*
- De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) *(Fig.2.18).*

La secuencia de estas operaciones (molienda y suministro café) puede efectuarse en orden inverso, según el tipo de programación utilizada.

3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Transporte y traslado *(Fig.3.1)*

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.
Evitar de:
- *arrastrar el distribuidor*
- *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
- dar sacudidas al distribuidor

Evitar que el distribuidor:
- *sufra choques*
- *esté sobrecargado por otros bultos*
- *sea expuesto a la lluvia, al hielo o a fuentes de calor*
- *esté cerca de lugares húmedos*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

3.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1°C.

3.3 Embalaje

El distribuidor se suministra en una caja de cartón, protegido por un embalaje de poliestireno (Fig.3.2).
El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.
Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:
- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

3.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.
Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

El embalaje de la máquina debe estar integro, ***no debe****:*

– presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
– presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
– presentar signos de uso indebido.

3.5 Desembalaje

– Hay que liberar el distribuidor de su embalaje, extrayendo los paneles de poliestireno y retirándolo de la caja (Fig.3.2).
– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso *(Fig.3.3)*

Quitar la cinta adhesiva de:

- protector de monedero y tarjeta teclado
- contenedores de producto

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

4.0 INSTALACIÓN

4.1 Posicionamiento

– Como ya fue especificado en el párrafo "Normas de seguridad", el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1ºC.
– Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm.(Fig.4.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.

¡ATENCIÓN! No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso *(Fig.4.1)*.

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

4.2 Conexión a la red eléctrica

Comprobar que la tensión de red corresponde a la indicada en el dispensador.

Dentro del dispensador se encuentra un fusible de protección, situado en la placa de alimentación: T3,15A.

Antes de conectar se debe verificar que:

– en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al ± 10%
– la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
– utilizar un dispositivo de protección diferencial
– Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

– El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1 mm^2, con clavija SCHUKO *(Fig.4.2)*.
– Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir *(Fig.4.3)*.
– Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples.

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.

La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado.

4.3 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor *(Fig.4.4)* que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico).

En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.

Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación.

– Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el técnico instalador, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90º la llave especial de plástico (Clixon) en el interruptor de puerta del distribuidor automático *(Fig.4.4)*.

El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.
Facilitar la llave sólo a personal cualificado.
Cada conexión del distribuidos, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

ATENCIÓN

El dispensador no se puede instalar en locales denominados "cocinas industriales".

4.3.1 Conexión a la red hidráulica

Utilizar sola y exclusivamente el tubo conforme a la normativa EN 61770 suministrado al efecto y comprobar que la red tiene una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bares (de no ser así, utilizar una bomba o un reductor de presión según el caso).

4.4 Installazione

4.4.1 Llenado circuito hidráulico

El aparato provee en modo automático al llenado del circuito hidráulico.

La secuencia de las operaciones será:

– encendido del distribuidor
– Modalidad primera instalación

26 / 08 / 05

Con la primera puesta en marcha de la máquina se llevará a cabo una auto-instalación que llenar la caldera expreso entregar 300cc.

– Al final será requerida la introducción de la fecha.
– Al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera *(Fig.4.5).*

Modalidad primera auto-instalación

Para Mono caldera Expreso:

Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.

Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará una carga automática de agua que continuará hasta que el ventilador habrá contado el pasaje de 300cc de agua (será pues suministrada agua mediante la electroválvula de café).

El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.

– Al final será requerida la introducción de la fecha.

Para Caldera Soluble:
Al encender el distribuidor se llena la caldera en polisulfona hasta alcanzar el nivel máximo de la sonda; parte la bomba por 5 seg., se solicita introducción de la fecha, inicia el calentamiento.

Antes de dar tensión, cerciorarse de haber conectado el distribuidor a la red hídrica y haber abierto el grifo del agua.

4.4.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

– lavarse cuidadosamente las manos:
– preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones del producto.

Antes de extraer el recipiente hay que bajar la compuerta para evitar la salida accidental del producto soluble contenido en el mismo (fig. 4.6).

– desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor *(Fig.4.7)*.
– desmontar las tapas y rampas de producto *(Fig.4.8)*. Sumergir todo en la solución anteriormente preparada.
– sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona *(Fig.4.9)*
– con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras *(Fig.4.10)*
– dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.

– extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

Luego de haber colocado nuevamente el recipiente, hay que levantar la compuerta para restablecer el funcionamiento correcto (fig. 4.11).

Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

4.5 Carga de producto (con la máquina apagada)



4.5.1 Carga de los contenedores

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior del distribuidor *(Fig. 4.12),* o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor *(Fig.4.13)*.

– Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo *(Fig.4.14)*

– prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

Revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

4.5.2 Instalación del monedero

El distribuidor se entrega desprovisto de sistema de pago; son responsabilidad de quien instala el sistema de pago los daños eventuales que se produzcan en la misma máquina y/o cosas y/o personas debidos a errores en la instalación del mismo.

Hay que conectar los selectores directamente en la tarjeta del teclado; los sistemas seriales executive necesitan del KIT de sistemas de pago suministrado a parte.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. "5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

4.5.3 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática, con diámetro superior a 70-74cm. Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

La carga debe realizarse con la máquina apagada.

En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:

- levantar la brida (Fig.4.15)
- eleve la tapa de la columna vasos (Fig. 4.16)
- cargue los vasos en los cuatro tubos de la columna vasos (Fig. 4.17)
- volver a montar la tapa y bajar la brida (Fig. 4.18)

4.5.4 Carga de las paletinas

Utilizar solamente paletinas diseñadas para la utilización en distribuidores automáticos.

– quitar el peso metálico de la guía *(Fig. 4.19)*

– Insertar las paletas con su banda de embalaje en la parte superior de la columna y posicionarlas en el fondo; luego cortar y extraer la banda (Fig. 4.20).

– Prestar atención a que las paletinas no presenten rebarbas, no estén dobladas y que estén todas en posición horizontal .

– al completar la carga, colocar nuevamente el peso metálico *(Fig. 4.21)*.

5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

ESTADO NORMAL

BOTONERA

Los pulsadores asumirán los siguientes significados:

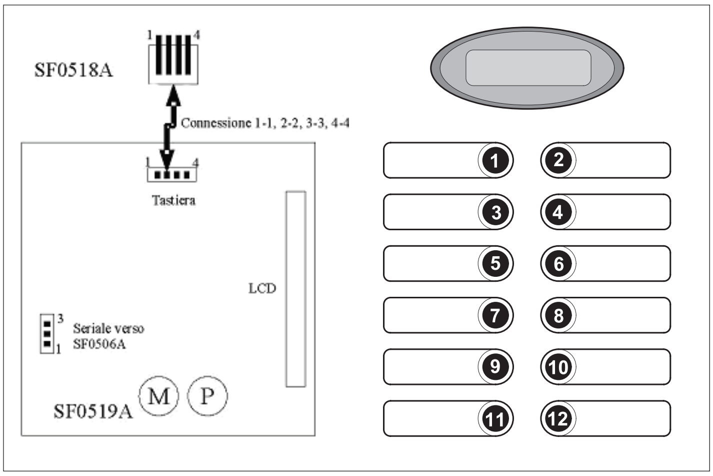
Tecla **1**: Selección 1
Tecla **2**: Selección 2
Tecla **3**: Selección 3
Tecla **4**: Selección 4
Tecla **5**: Selección 5
Tecla **6**: Selección 6
Tecla **7**: Selección 7
Tecla **8**: Selección 8
Tecla **9**: Selección 9
Tecla **10**: Selección 10
Tecla **11**: Selección 11
Tecla **12**: Selección 12

Todas las teclas pueden usarse como preselección.

En la tarjeta SF0519A:

Tecla **P**: Programación
Tecla **M**: Mantenimiento

Véase la descripción a continuación para el uso de las preselecciones DP1 y DP2.



Programando en una de las teclas P1 o P2 la preselección DP1 o DP2, pulsando la tecla DP1 o DP2 de preselección y sucesivamente una segunda tecla, se activarán las selecciones de 13 a 24 según la siguiente tabla:

Número tecla	LEI 200
DP1 + Tecla 1	
DP1 + Tecla 2	
DP1 + Tecla 3	Selección 13
DP1 + Tecla 4	Selección 14
DP1 + Tecla 5	Selección 15
DP1 + Tecla 6	Selección 16
DP1 + Tecla 7	Selección 17
DP1 + Tecla 8	Selección 18
DP1 + Tecla 9	
DP1 + Tecla 10	
DP1 + Tecla 11	
DP1 + Tecla 12	
DP2 + Tecla 1	
DP2 + Tecla 2	
DP2 + Tecla 3	Selección 19
DP2 + Tecla 4	Selección 20
DP2 + Tecla 5	Selección 21
DP2 + Tecla 6	Selección 22
DP2 + Tecla 7	Selección 23
DP2 + Tecla 8	Selección 24
DP2 + Tecla 9	
DP2 + Tecla 10	
DP2 + Tecla 11	
DP2 + Tecla 12	

Nota: en las teclas programadas como preselecciones no estarán disponibles, obviamente, las selecciones correspondientes.

En Programación Las Teclas Tienen Los Significados Siguientes:

Tecla 1: Aumentar valor
Tecla 2: Escape
Tecla 3: Disminuir valor
Tecla 5: Mover cursor
Tecla 7: Enter

En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

Tecla 1:	Deslizar alarmas 2º función
Tecla 2:	Reset Alarmas Reset Alarmas
Tecla 3:	Prueba completa Historia alarmas
Tecla 4:	Prueba sólo agua -
Tecla 5:	Prueba mixer -
Tecla 6:	Movilización grupo Recarga Descontadores
Tecla 7:	Visualiza ventas totales Llenado tubos MDB
Tecla 8:	Lavado Vaciado tubos MDB

6.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

6.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes.

La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes.

Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.

Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.

Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).

No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

6.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

Cómo obtener la higiene:

El dispensador, y en particular el monitor, se limpian con agua caliente y un paño húmedo.

Si se utilizan detergentes, deberán ser específicos para este uso.

Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/ desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia.

Con la aplicación del HACCP se fijan algunas reglas higiénicas para sistemas de autocontrol empresarial referidas a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene del personal
- Las características de los productos alimenticios
- La formación del personal
- (directiva 93/43/CEE)

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:

1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
2 en la empresa que gestiona el servicio

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.

6.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.

- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

6.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 6.1.1

Realizar las siguientes operaciones:

– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos *(Fig.6.1 e Fig.6.2)*

Desmontar y lavar cuidadosamente:

– embudos y cierre magnético de contenedores de producto *(Fig.6.3-pos.1)*
– salida de agua, (2), batidoras (3) y aspas de las batidoras (4).
– tubos de silicona de dispensación del producto
– ventana y soporte de dispensación del producto *(Fig.6.4)*
– rampa y embudo de café *(Fig.6.5)*

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea *(Fig.6.6)*.
– sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo *(Fig.6.7)*
– sustituir el contenedor de los posos de café,(versiones de café en grano) *(Fig.6.8)*

Última operación: recolección del dinero.

6.1.4 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo del distribuidor, el exterior del distribuidor, y en particular la zona de dispensación *(Fig.6.1-6.2)*.

6.1.5 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.
tomar como referencia la sec. 4.6 correspondiente a la primera instalación.

6.2 Mantenimiento aconsejada

***Bianchi Vending Group S.p.A.** garantiza el buen funcionamiento del distribuidor en el trascurso del tiempo solo cuando se ha realizado el mantenimiento preventivo respetando las modalidades descritas en la tabla siguiente:*

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	***TIEMPO / n° VENTAS***		
	CADA DIA	***CADA SEMANA***	***20000 VENTAS O MAX CADA MES.***
Trasportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con liquido higienizante.	●		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	●		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	●		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		●	
*Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi Vending Group.			●
*Bianchi Vending Group ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.			

6.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.
Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.
Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.
Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito.

6.2.2 Mantenimiento Grupo Café

Se aconseja retirar mensualmente el grupo y lavarlo abundantemente en agua caliente.

Es condición necesaria de esta operación que el grupo café se encuentre en posición de reposo.

Sucesivamente, separar el tubo indicado en la *fig. 6.9*, destornillar el botón **A**, girar la palanca **B** *(fig. 6.10)* y entonces extraer todo el grupo de café.

A los 5000 servicios y también mensualmente, es necesario lubricar todas las partes móviles del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario *(Fig.6.11)*:

- filtro inferior (1)
- biela (2)
- guía (3)

Tras 10.000 servicios es necesario sustituir la junta del pistón y el filtro:

- junta
- Destornillar el tornillo *(Fig. 6.12)*, lavar el filtro (2) y si es necesario substituirlo.
- montar todo en sentido inverso.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 6.13).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

6.3 Dosificación

6.3.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- temperatura del café en el vaso aprox. 78 º C. para 38cc de producto dispensado
- temperatura en el vaso de productos solubles aprox. 73 º C
- dosificación del café en grano aprox. 7,0 gramos
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- Gramaje del café molido. Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.6.14).
  Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.
  Girando a la derecha la dosis disminuye.
  Girando a la izquierda la dosis aumenta.
  La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 6.14).
  La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- *Regulación del grado de molienda.* Girar el tornillo *(Fig.6.15)* para obtener los resultados deseados.
  Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.
  Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

6.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble (sólo versión solubles)

En los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE.

Para problemas relacionados con la formación de cal, se puede reducir o aumentar el caudal de las electroválvulas de soluble.

6.4 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
- Colocar de nuevo el tapón.
- Vaciar todo el producto de los contenedores *(Fig.6.16)*.
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.

7.0 ACCESORIOS

7.1 Kit mueble base

Está disponible, a pedido, un mueble base al cual superponer el distribuidor automático modelo LEI200.

El kit contiene:

- rampa de descarga desperdicios de café
- cubos recolección de líquidos de descarga (2)
- microinterruptor y flotante “Demasiado lleno”

Para el montaje y el acoplamiento del mueble con el distribuidor actuar como sigue:

- colocar el dispensador encima del mueble (fig. 7.1)
- enroscar los cuatro pies suministrados con el dispensador (fig. 7.2)

7.1.1 Colocación de la rampa de descarga de fondos de café

Retirar la bandeja de fondos líquidos y la bandeja de fondos de café.

Recordar la manera de proceder:

- Retirar el disco situado en el fondo del dispensador rompiendo las aletas que lo mantienen unido (fig. 7.3).
- Introducir el tubo vector en el alojamiento que se ha creado (fig. 7.4).
- Colocar nuevamente la bandeja de fondos de café.

7.1.2 Recolección de fondos líquidos

- Retirar la bandeja y abrir el drenaje tal como se indica en la fig. 7.5.
- Introducir el tubo de silicona en el alojamiento correspondiente de la bandeja.
- Volver a colocar entonces la bandeja de fondos líquidos, comprobando la presencia del cubo en el compartimento inferior (fig. 7.6).
- Introducir en el cubo el flotador que indica el nivel máximo de líquido.
- Si el dispensador está conectado a la red de suministro de agua, montar el microinterruptor sobre el soporte indicado (gig.7.7-pos.**A**), desconectar los hilos rojo y amarillo (fig. 7.8) y conectarlos a los hilos negros (fig.7.9) del microinterruptor del florador situado dentro del mueble encima del cubo.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
déclare sous sa responsabilité que la famille de distributeurs automatiques modèle:
Marque: **BIANCHI VENDING**
Fabricant: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Modèle: **LEI200**
Nom commercial: **lei200; lei200 monitor**

Distributeur semi-automatique de boissons chaudes et froides

DOSSIER TECHNIQUE conservé auprès du bureau d'étude au siège BVG. - Année de fabrication: **2013**
est conforme aux Caractéristiques de Base concernant la Sécurité selon les Directives:

1) Bassa Tensione 2006/95/CE (concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension) **-BT-**
2) Directive machines 2006/42/CE et modifications et intégrations successives, transposée en Italie par le D.Lég. 17/2010 -**DM**-
(Exigences essentielles de sécurité et de protection de la santé concernant la conception et la construction des machines)
3) Compatibilité électromagnétique 2004/108/CE (relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique) **-EMC-**
4) REG. (CE) 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
REG. (CE) 1895/2005 concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
DIR. 2002/72 CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Les essais/vérifications ont été menés conformément aux normes harmonisées/européennes en vigueur :

1) SÉCURITÉ (Bassa Tensione - Directive machines) :
EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008+A14:2010+A15:2011 (Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Norme générale)
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Règles particulières pour les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques pour la vente)
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Détermination de la puissance acoustique. Niveau de pression sonore : LpA < 70 dB(A).

2) COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE (EMC) :
EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Exigences et méthodes de mesure des caractéristiques de perturbation radio des appareils électrodomestiques et analogues à moteur ou thermiques, des outillages électriques et appareils analogues)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues).
EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limites pour les émissions de courant harmonique).
EN 61000-3-3:2008 (Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour les matériels ayant un courant assigné ≤ 16 A)
EN 62233:2008 (Méthodes des mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires similaires en relations avec l'exposition humaine)

3) APTITUDE DES MATÉRIAUX EMPLOYÉS AU CONTACT AVEC LES SUBSTANCES ALIMENTAIRES
Essais d' « Aptitude au contact avec les substances alimentaires » comme prévu par la législation italienne D.M. 21-03-1973 et amendements successifs ⇒ Décret n°227 du 4 mai 2006, et par les dispositions portant transposition des Directives Européennes : 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n° 1935/04 et Reg. CE n° 1895/2005.

L'administrateur delegue
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), January 2013

INFORMATION AUX UTILISATEURS
Aux termes du Décret-Loi 25 Septembre 2007, n°185 et de l'art. 13 du Décret-Loi 25 Juillet 2005, n°151 "Application des Directives **2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE**, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, aussi bien que l'écoulement des déchets".

Le symbole barré du récipient pour les déchets indiqué sur l'appareil signifie que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets.

Par conséquent l'utilisateur devra déposer l'appareil à la fin de sa vie utile auprès des déchetteries autorisées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien rendre l'appareil au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.
Un adéquat collectage sélectif pour l'envoi successif de l'appareil non plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'écoulement respecteux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effect négatif sur l'environnement aussi bien que sur la santé en facilitant aussi le recyclage des composants de l'appareil même. Tout écoulement non autorisé du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives aux termes du Décret-Loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du Décret-Loi n° 22/1997).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
déclare sous sa responsabilité exclusive que les familles de produits :

Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides
Distributeurs automatiques à spirales pour produits froids
Machines à café pour usage professionnel

Marque: **BIANCHI VENDING**
Fabricant: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Année de fabrication: **2013**
sont conformes à la directive: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (AEE).

Nous déclarons également qu'à partir du 3 janvier 2013, tout produit BIANCHI VENDING GROUP S.p.A. introduit dans l'Espace économique européen (UE+Liechtenstein + Islande + Norvège) est conforme à la directive RoHS 2 et ne contient donc pas les substances ci-dessous dans des teneurs dépassant les limites indiquées (*):

- Plomb [Pb] 0,1%
- Mercure [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,1%
- Chrome hexavalent [Cr(VI)]0,1%
- Polybromobiphényles [PBB] 0,1%
- Polybromobiphényléthers [PBDE] 0,1%

(*) Annexe II - Substances soumises à limitations visées à l'article 4(1) et valeurs de concentration maximales tolérées en poids dans les matériaux homogènes.

L'administrateur delegue
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), January 2013

AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE PERMETTANT UN EMPLOI CORRECT ET PLEINEMENT CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DE SECURITE.

ATTENTION! *Prescriptions de sécurité importantes!*

LIRE *attentivement la notice d'instruction et d'emploi avant la mise en marche!*

Avant toute opération d'entretien ***couper l'alimentation électrique***

ATTENTION: *machine sous tension!*

ATTENTION: *Parties en contact chaudes!*

ATTENTION! *Parties en mouvement*

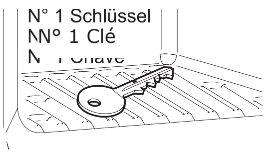
PE *Indication de mise à la terre*

AVERTISSEMENT IMPORTANT

TECHNICIEN D'ENTRETIEN
Est défini comme technicien d'entretien, la personne chargée de la recharge des conteneurs du produit soluble, du sucre, du café, des spatules et des verres. Le technicien chargé de l'entretien doit également pourvoir au nettoyage du distributeur (voir les opérations indiquées au chapitre 6.0). En cas de panne, le technicien d'entretien est tenu d'appeler le technicien installateur.

TECHNICIEN INSTALLATEUR
Est défini comme technicien installateur, la personne chargée de l'installation du distributeur automatique, de la mise en route et de la programmation des fonctions. Toute opération de tarage est de la compétence exclusive de l'installateur qui, de plus, est dépositaire du mot de passe d'accès à la programmation.

Clés à disposition du TECHNICIEN D'ENTRETIEN et du TECHNICIEN INSTALLATEUR



Outils nécessaires aux interventions sur le distributeur automatique.

CLES A TUBE *n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22* ***CLES A OUVERTURE FIXE (à fourche)*** *n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14*	***TOURNEVIS*** *Plat petit* *Plat moyen* *Plat grand* *Cruciforme normal* *Cruciforme petit* *Cruciforme moyen* *Cruciforme grand* *En Téflon, plat, petit, pour tarer le Trimmer*	***CLES CRICK n° 14*** ***TESTEUR*** ***CISEAUX D'ELECTRICIEN*** ***KIT DE PROGRAMMATION***

INDEX

1.0 AVERTISSEMENT

I - Avertissement pour l'operateur

Ce distributeur automatique a été conçu et réalisé dans le respect total des normes de sécurité en vigueur et s'avère sûr si les personnes suivent les instructions de chargement et de nettoyage reportées dans ce manuel.

L'utilisateur ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.

Diverses opérations de manutention (à effectuer uniquement par des techniciens spécialisés et indiquées, dans ce manuel, par un pictogramme spécifique) demandent un enlèvement délibéré des tôles de protection du distributeur.
Dans le respect des normes de sécurité, certaines opérations sont de compétence exclusive du technicien installateur et l'opérateur chargé de l'entretien courant peut également, uniquement sur autorisation spéciale, avoir accès à des opérations spécifiques.
La connaissance et le respect absolu d'un point de vue technique des avertissements de sécurité et de danger contenus dans ce manuel, constituent la présomption d'exécution, dans des conditions de risques minimums, de l'installation, mise en service et conditions de manutention du distributeur.

II - Avertissements generaux

Avant d'utiliser le distributeur automatique, lire attentivement toutes les parties d'installation du présent manuel.

La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans celui-ci est essentielle pour un usage correct du distributeur.
Les utilisations de personnes non compétentes seront consenties uniquement après formation de celles-ci.

Ces personnes devront avoir eu connaissance des mécanismes de fonctionnement du distributeur et ceci en fonction de leurs capacités.

- *Il est sous la responsabilité de l'acheteur de s'assurer que ces personnes soient formées ou aient pris connaissance de toutes les informations et précisions présentes dans ce manuel et les prescriptions indiquées dans la documentation technique*

  Malgré l'observation scrupuleuse des normes de sécurité de la part du constructeur, ceux qui opèrent sur le distributeur automatique doivent être parfaitement conscients des risques potentiels qui subsistent toutefois lors des interventions sur la machine.
- *Ce manuel est partie intégrante du distributeur et doit être toujours à l'intérieur de celui-ci pour d'éventuelles consultations de la part de différents techniciens jusqu'à la destruction du distributeur.*
- *En cas de perte ou détérioration du présent manuel, il est possible de recevoir une copie de celui-ci en la demandant auprès du fabricant en signalant les données reportées sur la plaque matricule du distributeur.*
- *En employant uniquement des pièces détachées d'origine , nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.*
- *Les modifications à la machine non convenues au préalable avec le constructeur et effectuées par le technicien installateur et/ou l'exploitant, doivent être considérées sous la totale responsabilité de l'exécutant.*
- *Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.*
- *Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.*
- *Ce présent manuel respecte toutes les normes de sécurité au moment de la mise sur le marché du distributeur, les éventuelles modifications, améliorations qui seraient apportées au distributeur par la suite n'obligeraient en aucun cas* ***Bianchi Vending Group Spa*** *à intervenir sur les distributeurs précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.*
- ***Bianchi Vending Group Spa*** *se réserve le droit de modifier à tout moment et de faire une mise à jour des manuels présents sur le marché en envoyant à ses clients des feuilles de mise à jour qui doivent être conservées dans le présent catalogue.*

Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel; pour d'autre information, contacter le concessionnaire auprès duquel vous en avez fait l'achat.

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

Dans le cas d'un appel téléphonique, il est conseillé de se munir des éléments suivants :

- *Données reportées sur l'étiquette de propriété (Fig.1.1)*
- *Version du programme contenu dans le microprocesseur (étiquette adhésive sur le particulier montée sur la fiche) (Fig.1.2).*

***Bianchi Vending Group** déclinent toute responsabilité pour des dommages corporels ou matériels consécutifs à:*

- *Installation non correcte*
- *Alimentation électrique et eau non conformes*
- *Nettoyages et manutentions non adéquats*
- *Modifications non autorisées*
- *Usage non approprié du distributeur*
- *Pièces détachées non d'origine*

– *En aucun cas, Bianchi Vending Group S.p.A. n'est tenue à dédommager d'éventuels dégâts dus à des interruptions forcées des débits du distributeur à cause de pannes.*

– *Les opérations d'installation et de manutention devront être exécutées exclusivement par du personnel techniquement qualifié et préalablement formé à l'accomplissement de ces fonctions*

– *Pour la recharge, utilisez exclusivement des produits alimentaires pour distributeurs automatiques.*

III - NORMES DE SECURITE

Avant l'utilisation du distributeur automatique, lire attentivement le manuel.

– *Les opérations d'installation et de manutention devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.*

– *L'utilisateur ne doit, en aucun cas, pouvoir accéder dans les parties du distributeur qui sont fixées par des vis qui demandent un outillage approprié.*

– *La connaissance et le respect absolu des instructions de sécurité et des avis de danger contenus dans le présent manuel constituent une présomption pour l'exécution pour un minimum de risques à l'installation, mise en service et manutention du distributeur.*

Debrancher imperativement le cable d'alimentation avant toute intervention de manutention ou de nettoyage du distributeur.

Ne pas intervenir sur le distributeur et ne pas oter les protections avant le refroidissement complet des parties chaudes.

– *En utilisant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.*

– *Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +1°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 65%.*

– *Pour garantir un fonctionnement correct du distributeur, le maintenir dans un état parfait de propreté.*

– *Dans le cas où lors de l'installation, on viendrait à rencontrer différentes de celles reportées dans le présent manuel, ou si celles-ci subissaient des variations dans le temps, le constructeur devra en être informé avant de se servir du distributeur.*

– *Vérifier de plus que les normes éventuelles et ultérieures, établies par les législations nationales et locales sont connues et appliquées.*

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et qu'elles soient sous la surveillance d'une personne.

L'accès à l'aire de service est réservé au personnel possédant une connaissance spécifique et une expérience pratique de l'appareil.

2.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES *(Fig.2.1)*

Hauteur	mm 745
Largeur	mm 510
Profondeur	mm 600
Poids	kg 50
Branchement réseau hydrique	3/4" gas
Branchement réseau électrique	prise SCHUKO 16A
ALIMENTATION RESEAU D'EAU	
Avec une pression comprise entre 0,05 et 0,65 MPa (0.5 et 6.5 bar)	

Les caractéristiques électriques des modèles sont indiquées sur la plaque de données appliquée sur la partie extérieure des distributeurs.

CAPACITÉ DES RÉSERVOIRS	
Réservoir pour café en grains	kg 1,7
Café soluble	kg 0,45
Orge	Kg 0,85
Lait	kg 0,55
Creamer	kg 1,20
Chocolat	kg 3,00
Thé citron	kg 2,00
Thé naturel	kg 1,00
Potage	kg 1,25
Sucre	kg 1,7
Gobelets *(Version AUTOMATIQUE seulement)*	N° 200
Palettes *(Version AUTOMATIQUE seulement)*	N° 200

2.1 CONNAITRE LE DISTRIBUTEUR

Description du distributeur

Version SEMI-AUTOMATIQUE (Fig.2.2A)

1 Groupe cafè et moulin à cafè
2 Groupe des récipients de boissons solubles
3 Réservoir pour café en grains
4 Groupe monnayeur
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Fiche Master
8 Chaudière expresso
9 Deuxième chaudière *(seulement mod.LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO-LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
10 Zone de réceptacle
11 Moniteur LCD *(seulement mod. LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD -LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
12 Clavier
13 Fiche clavier
14 Carte de contrôle affichage
15 Récipient marcs de café
16 Support gobelet

Versioni AUTOMATICHE (Fig.2.2B)

1 Groupe cafè et moulin à cafè
2 Groupe des récipients de boissons solubles
3 Réservoir pour café en grains
4 Groupe monnayeur
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Fiche Master
8 Chaudière expresso
9 Deuxième chaudière *(seulement mod.LEI200 E4S DC PD A/R AUTO-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
10 Zone de réceptacle
11 Moniteur LCD *(seulement mod.LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
12 Clavier
13 Fiche clavier
14 Carte de contrôle affichage
15 Récipient marcs de café
16 Colonne Palettes
17 Tourelle gobelets

Les schémas électriques et hydrauliques sont à l'intérieur du distributeur.

2.2 Modèles

La terminologie ci-dessous est utilisée pour distinguer les différents modèles de distributeur automatique :

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(Automatique mono-chaudière sans LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(Automatique double chaudière sans LCD)*

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Semi-automatique mono-chaudière sans LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Semi-automatique double chaudière sansLCD)*

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(Automatique mono-chaudière avec LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(Automatique double chaudière avec LCD)*

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semi-automatique mono-chaudière avec LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semi-automatique double chaudière avec LCD)*

Le manuel est rédigé pour le modèle le plus complet : il est possible effectivement de trouver des descriptions ou des explications non appropriées à son propre distributeur.

2.3 Usage prevu

Le distributeur automatique est prévu exclusivement pour délivrer des boissons préparées en mélangeant des produits alimentaires avec de l'eau. (par infusion, en ce qui concerne le café expresso).

De ce fait, utilisez des produits déclarés par le fabricant, propres à la distribution automatique en bac ouvert.

Les consommations devront être consommées immédiatement et en aucun cas conservées pour une consommation ultérieure.

2.4 Concept de base du fonctionnement:

Dans son fonctionnement normal, le distributeur est dans une phase d'attente.

En introduisant de la monnaie suivant le prix demandé et en appuyant une touche de choix correspondant à la boisson désirée il s'active un cycle de distribution qui peut être subdivisé en plusieurs phases:

2.5 Versions SEMI-AUTOMATIQUES:

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Semi-automatique mono-chaudière sans LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Semi-automatique double chaudière sansLCD)*

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semi-automatique mono-chaudière avec LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semi-automatique double chaudière avec LCD)*

Pour les distributeurs en version semi-automatique, le sucre, les gobelets en plastique et les palettes pour mélanger, non distribués automatiquement, sont mis à disposition de l'utilisateur.

2.5.1 PRÉLÈVEMENT DU GOBELET ET DE LA PALETTE

Los distributeurs semi-automatique de la série LEI200 ne sont pas équipés de distributeur automatique de gobelets et de palettes.

L'utilisateur se les procurera directement dans les distributeurs spécifiques mis à disposition près du distributeur, et les placera correctement dans le compartiment de distribution.

Mettre le support gobelet en position comme le montre la figure 2.3, introduire le gobelet (fig. 2.4) et attendre la distribution.

Une fois la distribution terminée, remettre le support gobelet dans la position indiquée dans la figure 2.5.

Il est possible de demander le pot, à placer dans le compartiment de distribution comme le montre la fig. 2.6.

2.5.2 EROGAZIONE ZUCCHERO

Les distributeurs semi-automatique de la série LEI200 ne prévoient pas la distribution du sucre; l'utilisateur devra donc sucrer lui-même les boissons.

2.6 Versions AUTOMATIQUES:

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(Automatique mono-chaudière sans LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(Automatique double chaudière sans LCD)*

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(Automatique mono-chaudière avec LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(Automatique double chaudière avec LCD)*

2.6.1 DISTRIBUTION GOBELET

- Le translateur de gobelets se déplace de la position repos/distribution à la station "cup dispenser" (*Fig. 2.7).*
- Le moteur à l'intérieur du "cup dispenser" déplace les vis d'Archimède pour séparer et faire tomber le gobelet dans la fourche opportune (*Fig. 2.8).*
- Le translateur de gobelets se déplace encore pour prendre le sucre.
- Le translateur de gobelets se déplace et retourne à la station repos.
- La présence du gobelet est relevée par un capteur qui habilite les opérations de distribution.

2.6.2 DISTRIBUTION SUCRE

Ou est prévu et demandé une quantité de sucre préprogrammée dans les temps doses, celle-ci sera délivrée avec possibilité d'arrêt quand elle aura rejoint la quantité demandée.

Le sucre est distribué directement dans le gobelet.

La procédure de distribution se fait suivant en deux cycles:

1. le moteur actionne la vis sans fin du bac sucre en délivrant la quantité désirée à l'intérieur du tube convoyeur *(figure 2.9)*.
2. L'électroaimant s'active et permet l'écoulement du sucre du plateau vers le toboggan qui le déversera dans le gobelet *(figure 2.9)*.

Remarques sur la gestion du sucre:

PAR DÉFAUT, TOUTES LES BOISSONS SONT DÉBITÉES NON SUCRÉES (à défaut de pression de la touche de présélection SUCRÉ)
Pour ce qui est de la gestion de la présélection SUCRÉ (sucre mélangé, active sur café expresso et sur café décaféiné soluble), procéder de la manière suivante pour régler la machine:

DÉCAFÉINÉ SOLUBLE : la boisson, sucrée ou non, aura toujours la même quantité d'eau débitée par le mixeur/ev. déca

CAFÉ EXPRESSO: sur toutes les boissons expresso, sucrées ou non, le mixeur/ev. déca s'activera quelques secondes pour donner une boisson, sucrée ou non, ayant le même volume en CC. Avec la pression du bouton "sucré", le système ajoute du sucre. Sans pression du bouton, le système ne débite que de l'eau.

2.6.3 DISTRIBUTION PALETTE

Ce processus est activé uniquement sur les versions où il est prévu un distributeur de palettes. Il est possible, en option, d'avoir la palette sur les sélections sans sucre ou soluble.

- On active le moteur qui actionne le dispositif de distribution de la palette en faisant glisser celle-ci dans le gobelet (fig. 2.10).

2.7 Sélection de la boisson (SOLUBLE)

Suivant le type de boissons demandées et le modèle du distributeur, pour la préparation de la boisson, peuvent être activés les processus suivants :

- L'électrovanne fixée sur la chaudière expresso *(fig.2.11)* est activée pour introduire dans le mixer la quantité d'eau programmée.
- La pompe qui débite la quantité d'eau programmée contrôlée par un dispositif électronique spécial s'active (compteur volumétrique).
- Le moteur du produit soluble fait tourner la vis sans fin pour délivrer la quantité de poudre programmée dans le mixer. (dans certaines versions, plusieurs produits peuvent être délivrés dans le même mixer) *(figure 2.12)*.
- Quand la quantité d'eau et de poudre préprogrammée a été délivrée, le moteur du mixer est désactivé.

Fig. 2.13 - Chaudière de préchauffe

Fig. 2.14 - Chaudière solubles en polysulfone.

2.8 CAFE EXPRESSO

Ce processus n'a lieu que pour les modèles dotés de groupe café expresso.

- Le moulin à café s'active jusqu'à délivrer la dose de café moulu fixée par le doseur *(figure 2.15).*
- L'électro-aimant du doseur s'alimente provocant l'ouverture du portillon et par conséquent la descente du café dans la chambre d'infusion.
- Le moteur de rotation du groupe s'alimente pour le mettre en position d'infusion et comprimer la pastille en même temps *(figure 2.16).*
- La pompe délivre la quantité d'eau programmée qui est contrôlée par le doseur volumétrique en la prenant de la chaudière café *(figure 2.17).*
- Le moteur du groupe café est réalimenté pour repositionner l'infuseur dans sa position repos; durant cette opération, la pastille de café usagé est expulsée *(figure 2.18).*

La séquence de ces opérations (mouture et déclenchement du café) peut s'effectuer dans l'ordre inverse, selon le type de programmation utilisée.

3.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

3.1 Deplacement et transport *(figure 3.1).*

Le transport du distributeur doit être effectué par des personnes compétentes. Le distributeur est livré sur une palette ; pour le déplacer, utiliser un chariot en le manipulant avec précautions.

Eviter de:
- *Traîner le distributeur*
- *Renverser le distributeur pour le transport*
- *Faire subir des secousses au distributeur*

Eviter que le distributeur :
- *subisse des chocs,*
- *soit surchargé par d'autres colis,*
- *soit exposé à la pluie, au gel ou à des sources de chaleur,*
- *soit entreposé dans des lieux humides.*

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés par la non-observation partielle ou totale des instructions reportées ci-dessus.

3.2 Stockage

Pour un éventuel stockage, éviter de superposer des distributeurs, les maintenir dans une position verticale, dans des endroits secs, avec une température non inférieure à 1 °C.

3.3 Embalage

Le distributeur est fourni dans une boîte en carton, protégé par un emballage de polystyrène (Fig.3.2).
Le distributeur est livré emballé assurant ainsi une protection mécanique et une protection contre les intempéries.

Sur l'emballage, sont appliquées des étiquettes indiquant:
- Manutentionner avec soin
- Ne pas renverser
- Protéger de la pluie
- Ne pas superposer
- Protéger de la chaleur
- Non résistant aux heurts
- Type du distributeur et numéro de matricule.

3.4 Reception

A la réception du distributeur, s'assurer qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.
Si l'on constate des dégâts éventuels, les signaler immédiatement au transporteur.

A la réception, l'emballage doit être intact et ***ne doit pas :***

– présenter des chocs, déformation ou déchirure du film plastique
– présenter des zones humides qui pourraient indiquer que celui-ci a été exposé à la pluie, au gel ou à la chaleur.
– Présenter des signes de mauvaise manutention.

3.5 Deballage

- Libérer le distributeur de son emballage, en soulevant les panneaux en polystyrène et l'extraire de la boîte (Fig.3.2)
- Prendre la clef dans le réceptacle gobelets *(figure 3.3).*
- Ouvrir la porte du distributeur et enlever le ruban adhésif des parties ci-dessous :

- Porte-cache monnayeur/ fiche clavier
- Bac produits

Les materieux d'emballage ne doivent pas etre laisses a la portee de personnes etrangeres car ils peuvent presenter des dangereux sources de pollution de l'environnement. Nous vous recommandons de vous debarasser de ces emballages en les apportant dans des dechetteries.

4.0 INSTALLATION

4.1 Positionnement

– Comme déjà spécifié au paragraphe " Normes de sécurité ", le distributeur automatique n'est pas approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température qui ne descend pas en dessous de 1°. Il ne peut pas être installé ou on utilise des jets d'eau pour le nettoyage ou en lieux avec de danger d'explosion ou incendie.
– Le distributeur ne doit pas être plaqué contre le mur, il doit être placé à une distance minimum de 5 cm du mur *(figure 4.1).* pour permettre une ventilation correcte. En aucun cas, ne couvrir le distributeur de chiffons ou autre.

ATTENTION! Ne jamais placer le distributeur à proximité d'objets inflammables, en respectant une distance minimum de sécurité de 30 cm.

Bianchi Vending Group S.p.A. *déclinent toute responsabilité pour des dégâts dûs à l'inobservance des normes de positionnement.*

Si l'installation doit être faite dans des couloirs d'évacuation de sécurité, s'assurer que le distributeur à porte ouverte, laisse un passage suffisant *(figure 4.1).*

Pour éviter que le sol ne se salisse, pour cause de chutes accidentelles de produits, utiliser si nécessaire sous le distributeur, une protection suffisamment large pour couvrir son rayon d'action.

4.2 Raccordement electrique

S'assurer que l'alimentation de secteur correspond à celle qui est indiquée sur le distributeur.

Un fusible de protection, situé sur la carte d'alimentation, est présent à l'intérieur du distributeur: T3,15A.

Vous devez vérifier:

– Que le courant 230 V n'est pas une tension de ± 10 %.
– Que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation du distributeur.
– Utilisez un système de protection différentiel.
– Placer le distributeur de manière à ce que la fiche soit facilement accessible

Le distributeur doit être relié impérativement à une prise avec terre.

Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique.

Si nécessaire, faire intervenir du personne qualifié pour vérification.

– Le distributeur est fourni avec un câble d'alimentation H 05 VV - F 3 x 1 mm^2 avec prise SCHUKO *(figure 4.2).*
– Les prises non compatibles avec la prise du distributeur doivent être remplacées *(figure 4.3).*
– Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.

Bianchi Vending Group S.p.A. déclinent toute responsabilité par la non-observation partielle ou totale des instructions indiquées ci-dessus.

Si le câble d'alimentation est endommagé, couper immédiatement le courant électrique

Le remplacement des câbles d'alimentation doit être effectué par un personnel qualifié.

4.3 Mise en service

Le distributeur possède un interrupteur de sécurité *(figure 4.4)*.qui ôte la tension porte ouverte.(voir schéma électrique).

En cas de nécessité, ouvrir la porte et débrancher la prise du distributeur.

Reste sous tension, le connecteur du câble d'alimentation

– Pour certaines opérations, il est nécessaire d'opérer avec la porte ouverte, mais distributeur sous tension. Il est possible pour le personnel technique et compétent d'insérer la clef spéciale en plastique (clixon) fournie dans l'interrupteur de porte en la faisant tourner de 90° *(figure 4.4).*

L'ouverture et l'eventuelle activation porte ouverte du distributeur doivent etre executees exclusivement par du personnel autorise et techniquement qualifie pour l'exécution de ces opérations.
Ne laisser en aucun cas le distributeur ouvert.

Ne donner la clef qu'au personnel compétent.

A chaque mise sous tension, le distributeur procède à un cycle de diagnostic pour vérifier la position des parties en mouvement la présence de l'eau et des gobelets.

ATTENTION
Le distributeur ne peut pas être installé dans les locaux "cuisines industrielles".

4.3.1 Branchement reseau d'eau

N'utiliser que le tuyau conforme à la norme EN61770 fourni à cet effet et veiller à ce que le réseau ait une pression comprise entre 0,5 et 6,5 bars (sinon, utiliser une pompe ou un réducteur de pression selon le cas).

4.4 Mise en service

4.4.1. Remplissage du circuit hydraulique

Le distributeur est équipé d'un câble de connexion pour le raccordement au réseau électrique.

La séquence des opérations sera :

- Mis en marche du distributeur.
- Modalite premiere installation

Lors de la première mise en marche de la machine, il se produit une auto-installation qui remplit la chaudière expresso et débite 300 cc.

26 / 08 / 05

– À la fin, le système demandera d'introduire la date.
– Lorsque le remplissage sera fini, effectuer des rinçages du groupe des mixers pour remplir tous les circuits et éliminer d'éventuels résidus dans la chaudière *(fig. 4.5).*

Modalite premiere auto-installation

Pour Chaudière individuelle Expresso:

A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'airbreak.

Lorsque le flotteur est en position haute la machine commencera un chargement automatique de l'eau qui va continuer jusqu'à ce que le dispositif n'a compté le passage de 300 cc d'eau (de l'eau sera alors débitée à travers l'électrovanne du café).

La procédure sera effectuée avec résistance éteinte.

A la fin l'afficheur montrera une date.

Pour Chaudière Soluble :

À l'allumage du distributeur, la chaudière en polysulfone se remplit jusqu'au niveau maximum de la sonde; la pompe démarre pendant 5 s, le système demande la saisie de la date, puis le réchauffage commence.

Avant de mettre sous tension, s'assurer que l'on a connecté le distributeur au réseau d'eau et ouvert le robinet de l'eau.

4.4.2 Rincage des parties en contact avec les produits

Le distributeur étant sous tension, effectuer le rinçage des mixers par les fonctions " RINCAGE " en entrant par le bouton SERVICE.

- Prendre soin de bien se laver les mains.
- Préparer une solution anti-bactérienne à base de chlore (produit que l'on trouve dans des magasins pharmaceutiques) en suivant les concentrations reportées sur le produit même.

Avant d'enlever le récipient, abaisser le volet, afin d'éviter une fuite accidentelle du produit soluble qui y est contenu (fig. 4.6).

– Enlever tous les bacs produits du distributeur *(figure 4.7).*
- Enlever les couvercles des bacs et les buses de sortie *(figure 4.8)* immerger le tout dans la solution précédemment préparée.
- Enlever les descentes produits, bols mixers, corps mixers, hélices tubes silicones et les immerger dans la solution préparée *(figure 4.9).*
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactérisante, nettoyer les embases des mixers *(figure 4.10).*

- Toutes ces parties doivent être laissées immergées suivant le temps de pause inscrit sur la solution.
- Rincer abondamment ces élements, les essuyer avec soin et procéder au remontage sur le distributeur.
- Après avoir repositionné le récipient, soulever le volet, afin de restaurer le fonctionnement *(Fig.4.11)*.

Pour une meilleure securite, effectuer apres le remontage des rincages automatiques pour eliminer des residus eventuels.

4.5 Chargement produits (machine à l'arrêt)

4.5.1 Remplissage des bacs

- le chargement peut se faire en laissant les récipients installés, en soulevant le portillon supérieur du distributeur (*Fig.4.12),* ou en déboîtant chaque récipient.
  En cas de café en grains, toujours refermer la plaque de fermeture avant d'enlever le récipient (*Fig. 4.13)*.
- Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui même *(figure 4.14).*
- Faire attention que les produits ne contiennent pas de grumeaux, évitez de les comprimer et d'utiliser une quantité excessive pour éviter un vieillissement prématuré entre les deux recharges.

Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE.

4.5.2 Installation systeme de paiement

Le distributeur n'a pas de système de paiement ; chacun pourra installer sous son entière responsabilité, le système de paiement qu'il choisira.

Bianchi Vending Group S.p.A. ne se tient pas coresponsable d'éventuels dommages portés à la machine et/ou aux biens et/ou aux personnes et dus à une installation incorrecte.

Les sélecteurs sont directement connectés sur la carte clavier, les systèmes sériels Executive nécessitent le KIT système de paiement, fourni à part.

Accédez ensuite à la programmation pour les réglages, consultez le chapitre "5.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL" pour vérifier les paramètres cohérents avec le système employé.

4.5.3 Remplissage tourelle gobelets

Utilisez uniquement des gobelets adaptés à la distribution automatique avec un diamètre supérieur de 70-74 mm, évitez de comprimer entre eux les gobelets pendant le chargement.

NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE TOURNER MANUELLEMENT LA TOURELLE A GOBELETS.

Le chargement doit être effectué avec machine éteinte.

En phase d'installation d'un distributeur complètement vide, opérez de la façon suivante :

- Soulever la bride (fig. 4.15)
- Soulever le couvercle de la colonne gobelets (Fig.4.16)
- Charger les gobelets dans les quatre tubes de la colonne gobelets (Fig.4.17)
- Remonter le couvercle et baisser la bride (Fig.4.18)

4.5.4 Mise en place des cuillères-palettes

ATTENTION!

N'utiliser que des palettes prévues pour un emploi dans les distributeurs automatiques.

- Enlever le poids en métal de dispositif de colonnes (*Fig. 4.19).*
- Introduire les palettes, avec leur collier d'emballage, dans la partie supérieure de la colonne et placer celles-ci sur le fond, ensuite couper et enlever le collier (Fig.4.20).
- Faire attention à ce que les palettes n'aient pas d'imperfections, qu'elles ne soient pas courbées et qu'elles soient placées horizontalement.
- Lorsque l'installation est terminée, replacer le poids *(Fig. 4.21)*.

5.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL

ÉTAT NORMAL

TABLEAUX DE COMMANDE

Les boutons auront la signification suivante :

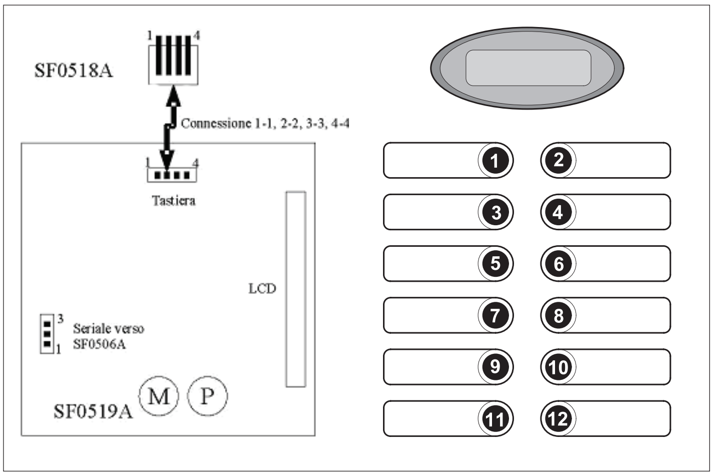
Touche **1** : Sélection 1
Touche **2** : Sélection 2
Touche **3** : Sélection 3
Touche **4** : Sélection 4
Touche **5** : Sélection 5
Touche **6** : Sélection 6
Touche **7** : Sélection 7
Touche **8** : Sélection 8
Touche **9** : Sélection 9
Touche **10** : Sélection 10
Touche **11** : Sélection 11
Touche **12** : Sélection 12

Toutes les touches peuvent aussi devenir présélection.

Sur la carte SF0519A:

Touche **P** : Programmation
Touche **M** : Entretien

Voir la description ci-dessous pour l'utilisation des présélections DP1 et DP2.



Programmer sur une des touches P1 ou P2 la présélection DP1 ou DP2 ; appuyer sur la touche DP1 ou DP2 de présélection puis sur une deuxième touche ; on activera ainsi les sélections 13 à 24 conformément au tableau ci-dessous:

Numéro de touche	LEI 200
DP1 + Touche 1	
DP1 + Touche 2	
DP1 + Touche 3	Sélection 13
DP1 + Touche 4	Sélection 14
DP1 + Touche 5	Sélection 15
DP1 + Touche 6	Sélection 16
DP1 + Touche 7	Sélection 17
DP1 + Touche 8	Sélection 18
DP1 + Touche 9	
DP1 + Touche 10	
DP1 + Touche 11	
DP1 + Touche 12	
DP2 + Touche 1	
DP2 + Touche 2	
DP2 + Touche 3	Sélection 19
DP2 + Touche 4	Sélection 20
DP2 + Touche 5	Sélection 21
DP2 + Touche 6	Sélection 22
DP2 + Touche 7	Sélection 23
DP2 + Touche 8	Sélection 24
DP2 + Touche 9	
DP2 + Touche 10	
DP2 + Touche 11	
DP2 + Touche 12	

Note : sur les touches programmées comme présélections, les sélections correspondantes ne seront évidemment pas disponibles.

En programmation les touches ont le sens suivant:

Touche 1: augmenter valeur
Touche 2: Escape
Touche 3: disminuir valor
Touche 5: deplacer curseur
Touche 7: enter

En entretien les touches ont le sens suivant:

Touche 1:	Défilement des alarmes 2e fonction
Touche 2:	Reset alarmes Reset alarmes
Touche 3:	Essai complet Historique des alarmes
Touche 4:	Essai eau seule -
Touche 5:	Essai mixeur -
Touche 6:	Mouvement groupe Recharge décompteurs
Touche 7:	Afficher frappes totales Remplissage tubes MDB
Touche 8:	Lavage Vidage tubes MDB

6.0 MANUTENTION ET ARRET

6.1 Nettoyage et remplissage

Pour garantir le fonctionnement correct du distributeur dans le temps, il est necessaire, d'executer periodiquement des operations, dont quelques unes indispensables pour rester dans les normes sanitaires en vigueur.Ces operations seront executees distributeur ouvert et hors tension ; les operations de nettoyage devront etre faites avant tout rechargement de produit. Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +1°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 70%.
Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

6.1.1 Procédures pour le nettoyage du distributeur

Equipement idéal :
Pour le personnel responsable du chargement et de l'entretien, l'équipement idéal est composé de la manière suivante :
- Boîte à outils,
- Tenue de nettoyage,
- Gants jetables,
- Serre-tuyauteries,
- Rouleau de papier essuie-tout alimentaire,
- Bâtonnet en bois ou en plastique,
- Confection de détergent,
- Confection de désinfectant,
- Panneau "Distributeurs hors service",
- Table d'appui (facultative).

Ne jamais utiliser :
- Eponges, chiffons en tissu,
- Pinceaux,
- Tournevis ou objets métalliques.

Comment garantir l'hygiène :
Le nettoyage du distributeur, et en particulier du moniteur, se fait avec de l'eau chaude et un chiffon humide.
En cas d'utilisation de détergents, n'utiliser que des produits spécialement prévus à cet effet.
Il existe, dans le commerce et généralement dans les pharmacies, des produits à la fois détergent et désinfectant.
Avec l'application de l'HACCP, sont fixées certaines règles d'hygiène pour les systèmes d'autocontrôle de l'entreprise concernant:
- Le nettoyage des locaux,
- Le transport des produits,
- L'entretien des appareillages,
- L'élimination des déchets,
- L'approvisionnement en eau potable,
- L'hygiène du personnel,
- Les caractéristiques des produits alimentaires,
- La formation du personnel.
- (directive 93/43/CEE)

Les opérations de nettoyage peuvent s'effectuer :
1 sur le lieu ou le distributeur automatique est installé,
2 auprès de la société exploitante.

Exemple de procédure idéale de nettoyage d'un distributeur automatique de boissons chaudes :
L'employé à l'hygiène de l'installation doit, avant d'ouvrir le distributeur, s'assurer de l'état de propreté de l'environnement et apposer un panneau indiquant aux consommateurs potentiels que:
- "l'appareil est hors service pour entretien",
- il est important, lors des opérations de nettoyage et d'assainissement, que l'employé ne suspende jamais son travail pour faire fonctionner le distributeur.

6.1.2 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

Première opération. Elimination des déchets présents dans les bidons poubelle (verres, saletés, spatules, papier, mouchoirs, etc.). Après l'élimination des déchets, le nettoyage de l'environnement peut démarrer.
- élimination du plus gros de la saleté,
- assainissement des sols et des parois de l'environnement dans un rayon de 1 mètre autour du distributeur automatique,
- ces opérations étant effectuées, on procède à l'ouverture du distributeur.

6.1.3 Nettoyage quotidien conseillé

Le but est de prévenir la formation des bactéries dans les zones en contact avec les produits.

Pour toutes les opérations de nettoyage, s'en tenir aux dispositions reportées au paragraphe 6.1.1.

Opérez comme suit :
– Nettoyez toutes les parties en vue des zones de distribution *(figure 6.1 et figure 6.2).*

Démontez et lavez correctement :
– Réceptacle à gobelets et descente de poudre *(figure 6.3 - pos**1**)*
– Bol mixer (**2**) corps de mixer (**3**) et hélice de mixage (**4**)
– Tube de distribution
- Zone d'infusion *(figure 6.4)*
– Descente et infuseur café *(figure 6.5)*

Avant d'effectuer les opérations de remontage, essuyez correctement toutes ces parties.
– Nettoyez les résidus de poudre de café sur le groupe; pour faciliter cette opération on peut retirer le groupe de son logement *(Figure 6.6).*
– Videz le seau d'égouttures le nettoyer correctement et le remettre *(figure 6.7)*
– Remplacez le conteneur récupérateur pastilles (version café grains) *(figure 6.8)*

Dernière opération: ramassage des pièces de monnaie.

6.1.4 Nettoyage hebdomadaire

Enlevez tous les bacs produits et nettoyez avec un chiffon humide toutes les parties d'appui de ces derniers, le fond et l'extérieur du distributeur, en particulier les zones d'infusion *(figure 6.1-6.2).*

6.1.5 Chargement produits

Lorsqu'il est nécessaire de remplir les bacs produits ou gobelets, pour ces opérations reportez vous au *chapitre 4.6* (première installation).

6.2 Entretien conseillé

La Société Bianchi Vending Group garantit le bon fonctionnement dans le temps de son distributeur uniquement avec un entretien préventif effectué dans le respect des modalités indiquées ci-dessous:

TYPOLOGIE DE INTERVENTION	*TEMPS / n° SELECTIONS*		
	CHAQUE JOUR	*CHAQUE SEMAINE*	*20000 BATTUES OU MAXI CHAQUE MOIS*
Enlever et laver toutes les parties visibles dans la zone de distribution avec liquide désinfectant.	•		
Vider les seaux fonds liquides et les nettoyer avec liquide désinfectant.	•		
Vider le récipient marc de café et le laver avec liquide désinfectant.	•		
Enlever tous les récipients et nettoyer avec un torchon humide toutes les parties d'appui de ceux-ci, aussi bien que le fond du distributeur et l'extérieur du distributeur, en particulier la zone de distribution, ensuite procéder à la désinfection.		•	
* Kit de désinfection des parties plastiques destinées au passage du produit en poudre ou liquide (coupes,tubes, brides de distribution, gicleurs...). Pour des informations plus détaillées, veuillez contacter directement la Société Bianchi.			•
* La Société Bianchi a prédisposé des kits spécifiques projetés exprès pour chaque modèle de distributeur.			

6.2.1 Nettoyage normal et particulier

Les opérations décrites dans cette section sont purement indicatives, car elles sont liées aux variations suivantes: dureté de l'eau, humidité, produit usagé, condition et mode de fonctionnement, etc...

Pour toutes les operations qui demandent le demontage des composants du distributeur, s'assurer que celui-ci soit hors tension.

Confiez les opérations sous-décrites à du personnel compétent. Si pour ces opérations, le distributeur doit rester sous tension, les confier à du personnel techniquement compétent.

Pour des interventions plus complexes, par exemple: détartrage des chaudières, il faut avoir une bonne connaissance du distributeur.
Mensuellement, faire la débactérisation de toutes les parties en contact avec les produits en utilisant des produits désinfectants comme nous l'avons déjà décrit.

6.2.2 Entretien du groupe café

Tous les mois, il est conseillé de déboîter le groupe et de le laver abondamment avec de l'eau chaude.

Cette opération suppose que le groupe café se trouve en position de repos.

Ensuite détacher le tube indiqué sur la *Fig. 6.9*, dévisser le plomb **A**, tourner le levier **B** *(Fig. 6.10*) et enlever tout le groupe café.

Toutes les 5000 consommations ou mensuellement il est conseillé de graisser toutes les parties en mouvement du groupe en utilisant de la graisse silicone alimentaire *(figure 6.11):*

- Levier filtre inférieur (1)
- Bielle (2)
- Levier de guide (3)

Toutes les 10 000 consommations, nous conseillons de remplacer les joints et les filtres.

- joints
- Dévisser le vis (*Fig. 6.12*), laver le filtre et le remplacer en fonctions des besoins.
- Remontez le tout en ordre inverse.

PROCEDURE DE CONTROLE DU CALAGE DU GROUPE CAFE

S'assurer que, dans la phase de repos, l'index tournant est aligné avec l'index de phase (voir Fig. 6.13).

S'assurer qu'en phase de distribution, l'index tournant est en avance de 1,5 mm tout au plus du point de référence de distribution (l'index tournant doit être en position de distribution entre 0 et 1,5 mm à partir du point de distribution).

6.3 Reglages

6.3.1 Reglages doses et mouture

Le distributeur est livré réglé sur des valeurs standards :

- Température café dans le gobelet environ 78°C pour 38 cc de produit donné.
- Température des produits solubles dans le gobelet environ 73°C.
- Quantité de poudre de café grains environ 7.0 g.
- Quantité de poudre soluble voir tableau.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les produits utilisés, nous conseillons de contrôler :

- ***Grammage du café moulu.*** Varier la quantité en agissant sur la poignée placée sur le doseur (Fig. 6.14).
  Chaque cran de la poignée de réglage correspond à une valeur de 0,05 grammes.
  En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la dose diminue.
  En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la dose augmente.
  La variation de produit est contrôlable par l'intermédiaire des crans de référence placés sur le corps du doseur (voir figure 6.14).
  La pastille de café doit, normalement, se présenter compacte et légèrement humide.

- ***Réglage du degré de mouture.*** Tourner la vis *(Fig.6.15)* afin d'obtenir les résultats souhaités.
  En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture fine, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture grosse.
  Après le réglage, il doit être effectué 3 tarages du produit, afin de vérifier la justesse du réglage. Plus la granulométrie est fine, plus le temps de coulée du produit sera important.

6.3.2 Reglage des electrovannes solubles (seulement version solubles)

Dans les produits solubles, on peut régler électroniquement la quantité d'eau et la dose de poudre, en variant les paramètres standards, la procédure est illustrée au chapitre 5.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL.

A cause de problèmes liés à la formation de calcaire, on peut avoir des réductions de quantité d'eau des électrovannes solubles.

6.4 Arret

Pour un arrêt prolongé du distributeur, il est nécessaire d'effectuer des opérations préventives :

- Débranchez électriquement et hydrauliquement le distributeur
- Videz complètement la chaudière soluble et le bac tampon, en enlevant le bouchon sur le tube de vidange
- Remettre le bouchon lorsque la vidange a été effectuée
- Enlevez tous les produits des bacs *(figure 6.16)*
- Procédez au lavage de toutes les parties en contact avec les poudres suivant chapitre déjà décrit
- Videz le seau d'égouttures et le nettoyer correctement
- Enlevez le sac à marc
- Nettoyez avec un chiffon humide toutes les surfaces internes et externes du distributeur
- Protégez le distributeur avec un film plastique
- Le stocker dans des locaux secs, à l'abri et avec une température non inférieure à 1°C.

7.0 ACCESSOIRES

7.1 Kit mobile base

Sur demande est disponible un mobile base auquel ajouter le distributeur automatique modèle LEI200.

Le kit contient :

- toboggan de versement marcs de café
- seaux de récolte liquides de déversement (2)
- microcontact et flotteur de trop plein

Pour le montage et l'installation du mobile au distributeur, procéder de la manière suivante :

- placer le distributeur sur le meuble (fig. 7.1).
- visser les quatre pieds fournis avec le distributeur (fig. 7.2).

7.1.1 Mise en place de la goulotte d'évacuation des marcs de café

Extraire le bac à fonds liquides et le bac à marcs de café.

Ne pas oublier de :

- Enlever le disque sur le fond du distributeur en cassant les ailettes qui le tiennent en place (fig. 7.3).
- Introduire le tuyau convoyeur dans le logement qui vient de se créer (fig.7.4).
- Remettre en place le bac à marcs.

7.1.2 Récupération des fonds liquides

- Retirer le bac et percer l'orifice d'évacuation comme le montre la figure 7.5.
- Introduire le tube en silicone dans le siège correspondant du bac.
- Remettre en place le bac à fonds liquides tout en vérifiant la présence du seau dans le logement inférieur (fig. 7.6).
- Introduire dans le seau le flotteur qui signale le niveau maximum de liquide.
- Si le distributeur est raccordé au réseau de distribution d'eau, monter le micro-interrupteur sur le support prévu à cet effet (fig.7.7-pos. A), débrancher les fils rouge et jaune (fig. 7.8) et les brancher aux fils noirs (fig.7.9) du micro-interrupteur du flotteur situé à l'intérieur du meuble, au-dessus du seau.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:

Marke: **BIANCHI VENDING**
Hersteller: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Modell: **LEI200**
Handelsname: **lei200; lei200 monitor**
Halbautomatischer Abgabevorrichtung für heiße Getränke

TECHNISCHE UNTERLAGEN aufbewahrt bei BVG – Hauptsitz – Technisches Büro. - Baujahr: **2013**
Den grundlegenden Sicherheitsanforderungen der Richtlinien:

1) Tiefspannung 2006/95/EG (hinsichtlich der Annäherung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten bezüglich dem elektrischen Material, das innerhalb von bestimmten Spannungsgrenzen eingesetzt wird) **- BT -**

2) Maschinenrichtlinie 2006/42/CE und darauffolgende Änderungen und Ergänzungen, aufgenommen durch in Italien durch die Rechtsverordnung 17/2010 – **DM** – (Wesentliche Anforderungen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bezüglich der Planung und Herstellung der Maschinen)

3) Elektromagnetische Kompatibilität 2004/108/EG (hinsichtlich der Annäherung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten bezüglich der elektromagnetischen Kompatibilität) **-EMC-**

4) REG. (EG) 1935/2004 hinsichtlich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
REG. (EG) 1895/2005 bezüglich der Benutzungseinschränkung von einigen Epoxyd-Derivaten, die in mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien oder Gegenständen enthalten sind.
Richtlinie. 2002/72 EG hinsichtlich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Die Proben / Prüfungen wurden gemäß der gültigen Harmonisierten / Europäischen Vorschriften durchgeführt.

1) SICHERHEIT (Tiefspannung - Maschinenrichtlinie):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Sicherheit der elektrischen Geräte für den Haushalt oder für einen ähnlichen Gebrauch . Allgemeine Vorschriften). EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Besondere Vorschriften für Handels-Automaten und automatische Geräte, die für den Verkauf bestimmt sind).
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Rauschmessung. Schalldruck: LpA < 70 dB(A)

2) ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT (EMC):
EN 55014-1:2006 (Grenzen und Messungsmethoden der Radiofunkstörungen bei motorgesteuerten oder thermischen Haushaltsgeräten, Werkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte, Werkzeuge und ähnliche Elektrogeräte).
EN 61000-3-2: 2006 (Grenzen für die Emission von harmonisiertem Strom)
EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Spannungsschwankungs- und Flicker-Begrenzung für Geräte mit Nennstrom ≤ 16 A)
EN 62233:2008 Messungsmethoden der elektromagnetischen Felder bei Haushaltsgeräten und ähnlichen Geräten, hinsichtlich der menschlichen Aussetzung.

3) TAUGLICHKEIT DER MATERIALIEN, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN
Probe der "Kontakttauglichkeit mit Lebensmitteln" entsprechend der italienischen Gesetzgebung D.M. 21-03-1973 und folgenden Änderungen ⇒ Dekret 4. Mai 2006 Nr. 227 und der Umsetzung folgender Europäischen Richtlinien: 82/711/EWG, 85/572/EWG, 93/8/EWG, 97/48/EG, 2002/72/EG, 2004/13/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG, Reg. EG n. 1935/04 und Reg. EG Nr. 1895/2005.

GESETZLICHER VERTRETER
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2013

BEDIENERINFORMATIONEN

Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Durchsetzung der Richtlinien 2**002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung".

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Der Bediener muss daher das Gerät nach Beendung seiner praktischen Lebensdauer den entsprechenden Zentren für getrennte Abfallentsorgung übergeben, oder dem Wiederverkäufer zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts der gleichen Art zurückliefern.

Die geeignete Abfallsammlung für die nachfolgende Rezyklierung, Behandlung und umweltverträgliche Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benützer hat Verwaltungssanktionen gemäß Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 und folgende) zur Folge.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Erklärt unter eigene Verantwortung, dass die Produktfamilie:

Getränkeautomaten für warme und kalte Getränke
Spiralenautomaten für kalte Produkte
Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch

Marke: **BIANCHI VENDING**
Hersteller: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Baujahr: **2013**
der Richtlinie: **RoHS 2** entspricht

RoHS 2 - Richtlinie 2011/65/Eu des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

Es wird außerdem bestätigt, dass ab den 3. Januar 2013, jedes von BIANCHI VENDING GROUP S.p.A auf dem Europäischen Wirtschaftraum (EU +Liechtenstein + Isaland + Norwegen) eingeführte Produkt der Richtlinie RoHS 2 entspricht und dementsprechend keine Stoffe von Konzentrationen über die unten angegebenen Grenzwerten enthält (*):

- Blei [Pb] 0,1%
- Quecksilber [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,1%
- hexavalentes Chrom [Cr(VI)] 0,1%
- Polybromid-Bipheny [PBB] 0,1%
- Polybromid-Diphenyläther [PBDE] 0,1%

(*) Anlage II – Stoffe mit Beschränkungen laut Art. 4(1) und di maximal zugelassene Konzentration, in Gewicht, von homogenen Materialien.

GESETZLICHER VERTRETER
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2013

VOR INBETRIEBNAHME DES AUTOMATEN MUSS DIESES HANDBUCH AUFMERKSAM GELESEN WERDEN. ES ENTHÄLT WICHTIGE ANGABEN ÜBER DIE VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN BETRIEB IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.

ACHTUNG: *Wichtige Sicherheitshinweise!*

Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam ***LESEN****.*

Vor jeglicher Instandhaltungstätigkeit am Gerät ***muß das Gerät vom Netz getrennt werden***

ACHTUNG: *Gerät unter Spannung*

ACHTUNG: *Heiße Oberflächen*

ACHTUNG! *Teile in Bewegung*

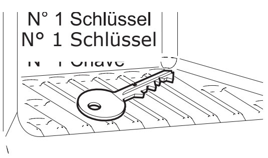
PE *Erdungshinweis*

HINWEISE

WARTUNGSBEAUFTRAGTER
Als Wartungsbeauftragter wird die zur Nachfüllung der Behältnisse mit löslichen Produkten, Zucker, Kaffee, Stäbchen und Bechern bezeichnet. Der Wartungsbeauftragte muß außerdem für die Reinigung des Dosierungautomates sorgen (siehe die im Kapitel 6.0 angegebenen Arbeitsgänge). Im Falle eines Schadens muß der Wartungsbeauftragte den Installateurtechniker informieren.

INSTALLATEURTECHNIKER
Als Installateurtechniker wird die mit der Installation, der Inbetriebnahme und der Programmierung der Funktionen des Dosierungautomates beauftragte Person bezeichnet. Alle Arbeitsgänge zur Einstellung unterliegen ausschließlich dem Installateur, der außerdem das Zugangspaßwort für die Programmierung besitzt.

Schlüssel beim WARTUNGSBEAUFTRAGTEN und dem Installateurtechniker.



Notwendige Werkzeuge, um Arbeitsgänge am Getränkeautomat vorzunehmen.

ROHRSCHLÜSSEL
n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

MAULSCHLÜSSEL (mit Gabel)
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

SCHRAUBENDREHER
Kleine Größe
Mittlere Größe
Große Größe
Normales Kreuz
Kleines Kreuz
Mittleres Kreuz
Großes Kreuz
In Teflon in kleiner Größe zur Einstellung der Trimmer

CRICK-SCHLÜSSEL Nr. 14

TESTER

ELEKTRIKERSCHERE

PROGRAMMIERKIT

INHALTSVERZEICHNIS

1.0 VORWORT

I - Hinweise für den Bediener

Dieser Getränkeautomat wurde unter völliger Einhaltung der gültigen Vorschriften bezüglich der Sicherheit entworfen und gebaut und gilt als sicher für die Personen, die die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zur Auffüllung und Reinigung einhalten.

Der Anwender darf aus keinem Grunde die Schutzvorrichtungen entfernen, die zu ihrer Entfernung eines Werkzeuges bedürfen.

Einige Instandhaltungsvorgänge (die nur durch spezialisierte Techniker durchgeführt werden dürfen und in diesem Handbuch durch ein entsprechendes Piktrogramm gekennzeichnet) machen eine bewußte Umgehung einiger Sicherheitseinrichtungen des Getränkeautomaten erforderlich.
Unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften dürfen einige der Arbeitsgänge ausschließlich durch den Installationstechniker durchgeführt werden und nur nach spezifischer Genehmigung darf auch der mit der ordentlichen Wartung beauftragte Bediener Zugang zu spezifischen Arbeitsgängen haben.
Die Kenntnis und die (vom technischen Standpunkt gesehene) vollständige Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise stellen die Grundlage dar, auf der bei kleinstmöglichem Gefahrenrisiko, die Installation, die Inbetriebnahme, der Betrieb und die Instandhaltung des Automaten erfolgen können.

II - Allgemeine Hinweise

Vor Benutzung des Getränkeautomaten müssen alle Teile des vorliegenden Handbuchs aufmerksam gelesen werden.

Die Kenntnis der darin enthaltenen Informationen und Vorschriften ist wesentlich für die korrekte Betätigung des Getränkeautomaten durch den Bediener.

– *Eingriffe des Benutzers am Getränkeautomaten sind nur innerhalb seines Zuständigkeitsbereichs zugelassen, und nur wenn er am Gerät ausgebildet wurde.*
  Der Installationstechniker , im Rahmen seiner Zuständigkeit, von den Funktionsmechanismen des Getränkeautomaten Kenntnis haben.
– *Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, daß alle Benutzer am Gerät ausgebildet sind und daß sie Kenntnis von allen in der mitgelieferten Dokumentation enthaltenen Informationen und Angaben haben und Vorschriften, die in der mitgelieferten technischen Dokumentation angegeben sind.*
  Trotz der vollständigen Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durch den Hersteller, müssen diejenigen, die am Getränkeautomat tätig sind, vollständig über die potentiellen Risiken informiert sein, die bei Betätigung der Maschine noch immer vorliegen.
– *Dieses Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil des Automaten, und als solches muß es immer, bis zur Stillegung und/oder Verschrottung des Getränkeautomaten, in seinem Innern verbleiben, um weiteres Nachschlagen der späterer Bediener zu gestatten.*
– *Im Falle von Verlust oder Beschädigung des vorliegenden Handbuchs kann eine weitere Kopie desselben vom Hersteller angefordert werden. Eine diesbezügliche Anfrage muß die auf dem Typenschild des Getränkeautomaten angebrachten Daten enthalten.*
– *Nur bei Vervendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverläßigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.*
– *Veränderungen an der Maschine, die nicht zuvor mit dem Hersteller vereinbart wurden und durch den Installationstechniker und / oder Besitzer vorgenommen werden, erfolgen auf dessen eigene Verantwortung. Alle Vorgänge, die der Erhaltung der Funktionsfähigkeit des Automaten vor und während des Betriebs dienen, gehen zu Lasten des Betreibers.*
– *Eingriffe und Veränderungen am Gerät, die nicht vorher durch den Hersteller genehmigt wurden, befreien diesen von der Verantwortung für eventuelle darauf zurückzuführende Schäden und lassen automatisch die Gewährleistungshaftung für die Maschine verfallen.*
– *Im Moment der Einführung auf den Markt dieses Getränkeautomaten ist das vorliegende Handbuch auf dem neuesten Stand der Technik; eventuelle an den danach vertriebenen Geräten vorgenommene Veränderungen, Verbesserungen oder Anpassungen verpflichten Fa. Bianchi Vending Group S.p.a. weder, die vor diesem Moment gelieferten Getränkeautomaten auf den neuesten Stand zu bringen, noch die entsprechende mitgelieferte technische Dokumentation zu überarbeiten.*
– *Es steht Fa. Bianchi Vending Group S.p.a. dennoch frei, die auf dem Markt befindlichen Handbücher auf den neuesten Stand zu bringen, wenn sie dies aus gewichtigen Gründen für angemessen halten sollte. In diesem Fall werden Einlegeblätter nachgeliefert, die mit dem Handbuch zusammen aufbewahrt werden müssen.*

Eventuell vorkommende technische Probleme können ohne weiteres unter Hinzuziehung des vorliegenden Handbuchs gelöst werden; bei weitergehenden Problemen kann der Händler weiterhelfen, bei dem der Getränkeautomat erworben wurde, oder gegebenenfalls der technische Dienst unter den folgenden Nummern:

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

In diesem Falle sollten folgende Daten bereitgehalten werden:

- *die Angaben des Typenschilds (Abb. 1.1)*
- *im Mikroprozessor enthaltene Programmversion (Klebeschildchen auf dem Teil, das auf den Steuerung) (Abb. 1.2)*

Fa. Bianchi Vending Group S.p.a. übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Dingen oder Personen, die verursacht wurden durch:

- *unvorschriftsgemäße Installation*
- *ungeeignete Wasser- und/oder Stromzufuhr*
- *unangemessene Reinigung und Instandhaltung*
- *ungenehmigte Änderungen*
- *unpassende Verwendung des Getränkeautomaten*
- *Verwendung nicht-originaler Ersatzteile*

– *Keinesfalls ist die Bianchi Vending Group S.p.a. gezwungen, eventuelle Schäden auf Grund von durch Erogationen des Getränkeautomaten durch Störungen erzeugte Unterbrechungen zu ersetzen.*

– *Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal durchgeführt werden und zuvor zur Durchführung dieser Arbeitsgänge eingewiesenem Personal.*

– *Zum Nachfüllen, es dürfen nur Lebensmittelprodukte verwendet werden, die ausdrücklich für den Einsatz in Getränkeautomaten vorgesehen sind.*

III - SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Vor Benutzung des Automaten muß dieses Handbuch aufmerksam und vollständig gelesen werden.

– *Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal vorgenommen werden.*

– *Ein Bediener darf sich unter keinen Umständen Zugriff auf die Teile des Getränkeautomaten verschaffen, deren Schutz so ausgelegt ist, daß zu ihrem Freilegen ein Werkzeug erforderlich ist.*

– *Die Kenntnis und die genaue Beachtung der technischen Aspekte der in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise sind die unabdingbare Voraussetzung für eine Installation, eine Inbetriebnahme und die Instandhaltung des Automaten bei kleinstmöglichem Risiko.*

Vor Instandhaltungs- oder Reinigungstätigkeiten muß immer der Netzstecker gezogen werden.

AUF KEINEN FALL DÜRFEN SCHUTZABDECKUNGEN ENTFERNT ODER EINGRIFFE VORGENOMMEN WERDEN, BEVOR DIE HEISSEN GERÄTETEILE NICHT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT SIND.

– *Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.*

– *Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +1°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 65% überschreitet.*

– *Um immer eine korrekte Funktionsweise des Automaten zu gewährleisten, sollte dieser regelmäßig nach Vorschrift gereinigt werden.*

– *Sollten bei der Installation Betriebsbedingungen angetroffen werden, die von den hier beschriebenen abweichen, oder sollten diese sich im Lauf der Zeit ändern, muß vor Inbetriebnahme des Getränkeautomaten unbedingt der Hersteller angesprochen werden.*

- *Außerdem ist zu überprüfen, ob zusätzliche und eventuell durch die nationalen oder lokalen Gesetzgebungen aufgestellte Vorschriften angewendet und berücksichtigt werden.*

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Der Zutritt zum Service-Bereich ist nur dem Personal gestattet, das über eine spezifische Kenntnis und praktische Erfahrung des Gerätes verfügt.

2.0 TECHNISCHE DATEN *(Abb. 2.1)*

Höhe	mm 745
Breite	mm 510
Tiefe	mm 600
Gewicht	kg 50
Wasseranschluß	3/4" gas
Netzanschluß	Stecker SCHUKO 16A
WASSERVERSORGUNG	
bei Leitungsdruck zwischen 0,05 und 0,65 MPa (0.5 und 6.5 bar)	

Die elektrischen Eigenschaften der Modelle sind auf dem Datenschild, das sich außerhalb der Automaten befindet, angegeben.

BEHÄLTERVOLUMEN	
Behälter für Bohnenkaffee	kg 1,7
Pulverkaffee	kg 0,45
Gerste	Kg 0,85
Milch	kg 0,55
Creamer	kg 1,20
Schokolade	kg 3,00
Tee Zitrone	kg 2,00
Tee natürlich	kg 1,00
Bouillon	kg 1,25
Zucker	kg 1,7
Becher *(In der Automatik-Version nur)*	N° 200
Stäbe *(In der Automatik-Version nur)*	N° 200

2.1 DEN AUTOMATEN KENNEN

Beschreibung des Automaten

Semi-automatische Version (Abb.2.2A)

1 Kaffeegruppe und -Kaffeemühlen
2 Behältergruppen f. Instantdosierung
3 Behälter für Bohnenkaffee
4 Münzengerät
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Master-Steuerung
8 Espresso-Heizkessel
9 Zweiter Heizkessel *(Modell nur LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO-LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
10 Entnahmefach entnehmen
11 LCD- Monitor *(Modell nur LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD -LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
12 Druckknopftafel
13 Tastaturkarte
14 Karte für Display-Steuerung
15 Behälter für Kaffeesatz
16 Becherhalter

Automatische Version (Abb.2.2B)

1 Kaffeegruppe und -Kaffeemühlen
2 Behältergruppen f. Instantdosierung
3 Behälter für Bohnenkaffee
4 Münzengerät
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Master-Steuerung
8 Espresso-Heizkessel
9 Zweiter Heizkessel *(Modell nur LEI200 E4S DC PD A/R AUTO-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
10 Entnahmefach entnehmen
11 LCD- Monitor *(Modell nur LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
12 Druckknopftafel
13 Tastaturkarte
14 Karte für Display-Steuerung
15 Behälter für Kaffeesatz
16 Becherhalter
16 Stäbchensäule
17 Becherstapler

Die Schaltpläne und Hydraulikschaltpläne befinden sich innerhalb des Automaten.

2.2 Modelle

Um die verschiedenen Automaten-Modelle zu unterscheiden wird folgende Terminologie verwendet:

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(Automatik Einzelkessel ohne LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(Automatik Doppelkessel ohne LCD)*

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Halbautomatik Einzelkessel ohne LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Halbautomatik Doppelkessel ohne LCD)*

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(Automatik Einzelkessel mit LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(Automatik Doppelkessel mit LCD)*

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Halbautomatik Einzelkessel mit LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Halbautomatik Doppelkessel mit LCD)*

Dieses Handbuch behandelt die Komplettversion des Automaten: es kann daher Beschreibungen oder Erklärungen enthalten, die sich nicht auf das vorhandene Gerät beziehen.

2.3 Vorgesehene Verwendung

Der Dosierungautomat darf nur für die Ausgabe von Dosierung eingesetzt werden, die durch Mischung von Lebensmittelprodukten mit Wasser zubereitet oder (bei Bohnenkaffee) aufgebrüht werden.

Für diesen Zweck dürfen nur solche Produkte verwendet werden, die von ihrem Hersteller ausdrücklich als geeignet für die automatische Ausgabe in offenen Behältern erklärt werden.
Die ausgegebenen Dosierung müssen sofort konsumiert werden, auf keinen Fall dürfen sie für einen späteren Verbrauch aufbewahrt werden.

2.4 Grundlegende Informationen zum Betrieb

Bei normaler Funktionsweise befindet sich das Gerät im Wartezustand.
Durch Eingabe des erforderlichen Betrags, der nach Betätigung der Taste des gewünschten Getränks angezeigt wird, wird der Ausgabezyklus aktiviert. Dieser kann in verschiedene Schritte aufgeteilt werden:

2.5 SEMI-AUTOMATISCHE Version:

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Halbautomatik Einzelkessel mit LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Halbautomatik Doppelkessel mit LCD)*

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Halbautomatik Einzelkessel ohne LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Halbautomatik Doppelkessel ohne LCD)*

Für die Automaten in der Halbautomatik-Version werden der Zucker, die Plastikbecher und die Umrühr-Stäbchen dem Benutzer zur Verfügung gestellt, da der Automat diese nicht automatisch verteilt.

2.5.1 ENTNAHME DES BECHERS UND DES STÄBCHENS

Die Halbautomatik-Automaten der Serie LEI200 sind nicht mit automatischem Verteiler der Becher und Stäbchen ausgestattet.
Der Benutzer kann diese vom entsprechenden, neben dem Automaten stehenden Spender entnehmen, die dann korrekt im Ausgabefach des Automaten gestellt werden müssen.
Den Becherhalter in die in der Abbildung 2.3 dargestellte Position bringen, den Becher eingeben (Abb. 2,4) und auf die Ausgabe warten.
Am Ende der Ausgabe den Becherhalter wieder in die in der Abbildung 2.5 dargestellte Position bringen.
Es kann auch eine Kanne angefragt werden, die in das Ausgabefach, gemäß der Abbildung 2.6, untergebracht wird.

2.5.2 ZUCKERAUSGABE

Die Halbautomatik-Automaten sehen keine Zuckerspende vor, der Benutzer muss autonom die Getränke zuckern.

2.6 AUTOMATISCHE Version:

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(Automatik Einzelkessel ohne LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(Automatik Doppelkessel ohne LCD)*

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(utomatik Einzelkessel mit LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(Automatik Doppelkessel mit LCD)*

2.6.1 BECHER-AUSGABE

- Der Becher-Zuordner geht aus der Standby-/Ausgabe-Stellung in die Bechermagazin-Stellung *(Abb. 2.7).*
- Der Motor im Bechermagazin bewegt die Schnecken, die den Becher vom Stapel löst und in die entsprechende Gabel fallen lässt *(Abb. 2.8).*
- Der Becher-Zuordner bewegt sich weiter, um Zucker aufzunehmen.
- Der Becher-Zuordner bewegt sich und geht in Standby-Stellung zurück.
- Ein Sensor ermittelt das Vorhandensein des Bechers und gibt den Start für die Ausgabe frei.

2.6.2 ZUCKERAUSGABE

Wo dies vorgesehen und verlangt ist, wird eine Menge Zucker ausgegeben, deren Höchstmenge programmiert ist. Diese Zuckerausgabe kann bei Erreichen der gewünschten Menge unterbrochen werden.
Der Ausgabevorgang erfolgt in der folgenden Reihenfolge:

1 Der Produktmotor betätigt die Ausgabeschnecke des Zuckerbehälters, die die gewünschte Zuckermenge in das Fallrohr gibt *(Abb. 2.9)*

2 Elektromagnet, mit dessen Hilfe Zucker von Flansch in Rutsche und Becher fällt, wird eingeschaltet *(Abb. 2.9).*

Hinweise über die Zuckerverwaltung:

ALLE GETRÄNKE WERDEN IM URSPRUNG BITTER (ohne Druck auf die Vorwahl SÜSS) eingestellt.

Bezüglich der Vorwahl SÜSS (die Mischung mit Zucker ist natürlich nur für den Espresso und für den koffeinfreien löslichen Kaffee vorgesehen) muss die Maschine folgendermaßen geeicht werden:

LÖSLICHES KOFFEINFREIES GETRÄNK: Für das gezuckerte oder bittere Getränk wird vom Mixer/Ev deca immer die gleiche Wassermenge ausgegeben.

ESPRESSO : Für alle Espresso-Getränke, ob süß oder bitter, wird der Mixer / ev deca für einige Sekunden aktiviert, um ein süßes bzw. bitteres Getränk mit der gleichen CC-Menge zu erzielen. Wird auf süß gedrückt, wird der Zucker hinzugemischt, andernfalls wird nur Wasser ausgegeben.

2.6.3 STABAUSGABE

Dieser Vorgang wird nur bei den Modellen aktiviert, in denen ein Stabgeber vorgesehen ist; die Stabausgabe kann gegebenenfalls auch für die Wahlmöglichkeit „ohne Zucker" und/oder die Instantgetränke wählbar gemacht werden.

- Ein Auswurfmotor trennt den Stab vom Stapel im Stapelbehälter und läßt ihn in den Becher rutschen (Abb. 2.10).

2.7 Wahl des (löslichen) Getränkes

Je nach Art des Dosierungs und des Dosierungautomaten können für die Zubereitung der Instantdosierung verschiedene Zubereitungsprozesse erfolgen:

- Das Elektroventil am Espressoheizkessel wird eingeschaltet um die programmierte Wassermenge in den Mixer laufen zu lassen *(Abb. 2.11)*;
- Die Pumpe, die, die programmierte Wassermenge ausgibt und durch eine elektronische Vorrichtung kontrolliert wird, setzt sich in Betrieb (Volumenzähler).
- Bei der Instant-Version, wird das Elektroventil am Instantboiler eingeschaltet, um programmierte Wassermenge auszugeben.
- der Produktmotor betätigt die Ausgabeschnecke, um die programmierte Menge des jeweiligen Instantprodukts in den Mixer zu geben (bei einigen Modellen können verschiedene Produkte gleichzeitig in den gleichen Mixer gegeben werden) *(Abb. 2.12)*
- Nach Auslaß der festgelegten Mengen an Wasser und Instantpulver wird der Mixer abgeschaltet.

Abb. 2.13 - Vorheizkesse
Abb. 2.14 - Heizkessel für lösliche Produkte aus Polysulfon.

2.8 EXPRESSO

Dieser Vorgang erfolgt nur für die Modelle, die mit der Espressogruppe ausgestattet sind.

- die Kaffeemühle wird solange eingeschaltet, bis die von der Dosiervorrichtung vorgegebene Kaffeemenge gemahlen ist *(Abb. 2.15)*
- der Elektromagnet der Dosiervorrichtung wird eingeschaltet, dies bewirkt die Öffnung der Verschlußklappe und das Herausfallen des Kaffeepulvers in den Brühbehälter.
- der Antriebsmotor für die Rotation der Gruppe schaltet sich ein und bewegt diese in die Ausgabestellung, gleichzeitig verdichtet er das Kaffeepulver *(Abb. 2.16)*
- die Wasserpumpe schaltet sich ein und gibt die programmierte und durch eine entsprechende elektronische Vorrichtung (Volumenzähler) kontrollierte Wassermenge aus dem Kaffeeboiler aus *(Abb. 2.17)*
- der Antriebsmotor für die Rotation der Kaffeegruppe schaltet sich erneut ein und bewegt diese in die Ausgangsstellung zurück; während dieses Vorgangs wird auch der Kaffeesatz ausgeworfen *(Abb. 2.18).*

Der Ablauf dieser Vorgänge (Mahlen und Kaffeeentnahme, kann je nach Programmierung auch in einer anderen Reihenfolge erfolgen.

3.0 HANDLING DES DOSIERUNGAUTOMATEN

3.1 Handling und Transport *(ABB. 3.1)*

Der Transport des Getränkeautomaten muß von Fachpersonal durchgeführt werden. Der Automat wird auf einer Palette angeliefert; für seine Bewegung muß ein Hubwagen verwendet werden, der nur langsam bewegt werden darf, um ein Umkippen oder ein gefährliches Schwanken des Automaten zu vermeiden.

Zu vermeiden sind:

- *das Ziehen des Dosierungautomaten*
- *das Kippen oder Legen des Dosierungautomaten für den Transport*

Dabei muss folgendes beachtet werden:

- *Automat darf keinen Stössen ausgesetzt werden*
- *Es dürfen keine anderen Kollies auf den Automaten gestellt werden*
- *Automat darf weder Regen, noch Frost oder Hitzequellen ausgesetzt werden*
- *Automat darf nicht in feuchten Räumen gelagert werden*

3.2 Lagerung

Im Falle einer eventuellen Lagerung muß absolut vermieden werden, mehrere Geräte übereinander zu stellen. Die Lagerung muß in vertikaler Stellung erfolgen, in trockenen Räumen mit Temperaturen über 1°C.

3.3 Verpackung

Der Automat wird in einem Pappkarton mit Polystyrol-Schutzt geliefert *(Abb. 3.2).*

Er wird verpackt ausgeliefert, dadurch ist er sowohl gegen mechanische Einwirkungen als auch gegen Umwelteinflüsse geschützt.
Auf der Verpackung sind folgende Aufkleber angebracht:

- Vorsichtig bewegen
- Nicht kippen
- Vor Regen schützen
- Nicht stapeln
- Nicht stoßen
- Typ-Version und Seriennummer

3.4 Empfang

Im Moment der Anlieferung des Automaten muß überprüft werden, daß dieser während des Transports keine Beschädigungen erlitten hat. Sollten irgendwelche Beschädigungen festgestellt werden, muß dies sofort dem Spediteur mitgeteilt werden.

Im Moment der Anlieferung darf die Verpackung nicht beschädigt sein, d. h. ***sie darf auf keinen Fall*** aufweisen:

- Vertiefungen, Spuren von Stößen, Verformungen oder Bruch der Schutzverpackung
- feuchte Stellen oder andere Zeichen, die darauf hinweisen, daß das Gerät Regen, Frost oder Hitze ausgesetzt worden ist
- Zeichen, daß die Verpackung geöffnet worden ist

3.5 Auspacken

- Polystyrolplatten abnehmen und den Automaten aus der Verpackung ziehen
- den Schlüssel aus dem Entnahmefach entnehmen *(Abb. 3.3)*

  die Tür des Automaten öffnen und das Klebeband von folgenden Teilen entfernen:

- von der Abdeckung der Kasse/der Tastatur-Steuerung
- von den Produktbehältern

Da die Verpackungsmaterialien eine mögliche Gefahrenquelle darstellen, dürfen sie nicht an einem zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Die Entsorgung muß vorschriftsgemäß erfolgen.

4.0 INSTALLATION

4.1 Aufstellung

Wie bereits unter dem Punkt „ Sicherheitsvorschriften" angegeben,der Dosierungautomat ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, er muß in trockenen Räumen stehen, in denen die Temperatur nie unter 1°C sinkt, und er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zu Reinigungszwecken verspritzt wird oder in denen Explosions- oder Feuergefahr besteht.

- Der Automat muß mindestens 5 cm von einer Wand rückwärts positioniert werden, um die notwendige Lüftung zu gewährleisten. Der Automat darf keinefalls abgedeckt werdwn.

ACHTUNG! *Automat nicht in die Nähe von entzündbaren Gegenständen und in einem Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm aufstellen.*

Fa. ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *übernimmt keine Verantwortung für Probleme, die durch die fehlende Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht werden.*

Wenn die Aufstellung in Korridoren erfolgt, die Teil eines Fluchtweges sind, muß sichergestellt werden, daß der Fluchtweg auch bei geöffneter Tür des Automaten ausreichend breit ist (*Abb. 4.1*).

Um zu verhindern, daß der Bodenbelag durch heruntergefallene Produkte verschmutzt wird, ist es eventuell angebracht, unter den Automaten eine Schutzmatte zu legen, die breit genug ist, um den Tätigkeitsradius des Automaten abzudecken.

4.2 Anschluß ans Stromnetz

Es muss sichergestellt werden, dass das Stromnetz den auf dem Automatenschild angegebenen Daten entspricht.

Innerhalb des Automaten befindet sich auf der Versorgungsplatine eine Schutzsicherung: T3,15A.

Bitte überprüfen Sie folgendes:

- ob die Schwankungen der Netzspannung im Rahmen von ± 10% liegen
- ob die Netzleitung eine ausreichend hohe Kapazität hat, um die Leistungsaufnahme des Automaten bereitzustellen
- Automat so aufstellen, dass Zugriff zum Stecker möglich ist

Außerdem sollte ein differenziertes Schutzsystem verwendet werden. Das Gerät muß entsprechend den geltenden Vorschriften an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden. In diesem Sinne muß überprüft werden, ob die Erdung des Stromnetzes wirksam ist und ob sie den nationalen und europäischen Vorschriften für die elektrische Sicherheit entspricht. Wenn erforderlich, muß qualifiziertes Fachpersonal für die Kontrolle der Anlage hinzugezogen werden.

- Der Automat ist mit einem Netzkabel des Typs H05VV-F 3x1 mm² mit Schukostecker ausgerüstet *(Abb. 4.2)*.
- Für diesen Stecker nicht geeignete Steckdosen müssen ausgetauscht werden *(Abb. 4.3)*.
- Die Verwendung von Mehrfachsteckdosen, Adaptern und/oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.

Fa. ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die teilweise oder vollständige Nichteinhaltung der vorstehenden Hinweise.

Sollte das Speisekabel beschädigt sein, muss die Stromleitung unverzüglich getrennt werden.

Der Austausch der Stromversorgungskabel muß durch Fachpersonal vorgenommen werden.

4.3 Inbetriebnahme

Der Automat ist mit einem Sicherheitsschalter *(Abb. 4.4)* ausgerüstet, der bei jedem Öffnen der Tür den Stromkreis aller elektrischen Bauteile unterbricht (Siehe Verkabelungsschema). Sollte eine Unterbrechung des Stromkreises erwünscht werden, ist dies daher durch Öffnen der Tür oder durch Ziehen des Netzsteckers möglich.

Unter Spannung bleiben der Stecker des Netzkabels.

- Für einige Vorgänge ist es erforderlich, bei geöffneter Tür zu arbeiten, ohne daß der Stromkreis unterbrochen wird. In diesem Fall kann das kompetente Fachpersonal durch Einführen und Drehen um 90° des mit dem Automaten mitgelieferten Kunststoffschlüssels im Türschalter die Auslösung desselben sperren *(Abb. 4.4)*

Die Öffnung und das eventuelle Einschalten des Automaten bei geöffneter Tür darf nur technisch versiertem und autorisiertem Personal anvertraut werden. Der Automat darf bei geöffneter Tür nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Der Geräteschlüssel darf nur an autorisierte Personen weitergegeben werden. Bei jeder Einschaltung durchläuft der Automat einen Selbsttest.

ACHTUNG
Der Automat darf nicht in Räumen mit der Benennung „Industrieküchen" aufgestellt werden.

4.3.1 Anschluß ans Wassernetz

Es muss ausschließlich der entsprechend der Norm "EN 61770" mitgelieferte flexible Schlauch verwendet werden und sicherstellen, dass das Wassernetz einen Druck zwischen 0,5 und 6,5 bar aufweist (andernfalls muss eine Pumpe bzw. ein Druckminderer, je nach Fall angeschlossen werden.

4.4 Installation

4.4.1 Füllen des Wasserkreislaufs

Das Gerät füllt den Wasserkreislauf automatisch.

Wie folgt vorgehen:

- Start des Automats.

Erste installation

Beim ersten Anlassen der Maschine wird eine Auto-Installation durchgeführt.

Bei der ersten Inbetriebnahme erfolgt eine Autoinstallation, die den Espresso-Heizkessel mit 300 cc auffüllt.

26 / 08 / 05

- Danach muss das Datum eingegeben werden.
- Nach Beendigung des Füllvorgangs muß die Mixergruppe mehrmals gespült werden, um alle Leitungen zu füllen und um eventuelle Verschmutzungen aus dem Boiler zu entfernen *(Abb. 4.5)*.

Erste auto-installation

Für Einzelkessel Espresso:

Beim Einschalten des Automaten wird der Airbreack mit Wasser gefüllt.

Wenn sich der Schwimmer auf hoher Position befindet beginnt die Maschine die automatische Füllung mit Wasser, die solange andauert, bis der Durchflussmesser den Durchlauf von 300 cm³ Wasser abgemessen hat (dementsprechend wird das Wasser durch das Kaffee-Elektroventil ausgegeben).

Dieser Vorgang wird mit ausgeschaltetem Widerstand durchgeführt.

Bei Beendung des Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.

Für Heizkessel Instantprodukt :

Bei der Einschaltung des Automaten wird der Heizkessel aus Polysulfon bis zum Höchststand der Sonde mit Wasser gefüllt; die Pumpe startet für 5 Sek., es wird die Eingabe des Datums verlangt, dann beginnt die Erhitzung.

Vor Einschaltung der Spannung muss sichergestellt werden, dass der Automat an das Wassernetz angeschlossen und der Wasserhahn aufgedreht wurde.

4.4.2 Reinigen der Komponenten die in Kontakt mit Lebensmitteln stehen

Spülen Sie die Mixerschalen bei eingeschaltetem Automaten durch Betätigen der im Absatz "Dienstfunktionen" beschriebenen Tasten, um alle eventuell vorhandenen Schmutzreste aus dem Kaffee- und dem Instantboiler zu entfernen.

- Spühlen Sie sich gründlich die Hände
- Bereiten Sie eine desinfizierende, bakterizide Lösung auf Chlorbasis vor (in Apotheken erhältlich), in der auf der Packung angegebenen Konzentration.

Produktbehälter entnehmen, wenn die Klappe vorher geschlossen wurde, damit das Instantpulver nicht auslaufen kann *(Abb. 4.6)*.

- Entfernen Sie alle Produktbehälter aus dem Automaten *(Abb. 4.7)*
- Nehmen Sie die Deckel und die Produktrutschen *(Abb. 4.8)* ab und tauchen Sie sie in die vorbereitete Reinigungslösung.
- Entfernen Sie alle Förderschnecken, Wassertrichter, Mixerkammern und -rührer sowie die Silikonrohre und tauchen Sie sie ebenfalls in die Reinigungslösung *(Abb. 4.9)*.
- Reinigen Sie mit einem befeuchteten Tuch die Sockel der Mixer *(Abb. 4.10)*.

- Lassen Sie alle Teile für die auf der Packung des Reinigungsmittel angegebenen Dauer in der Lösung
- Spülen sie nun alle Teile gründlich ab, trocknen Sie sie und bauen Sie sie wieder in den Automaten ein.

Nachdem der Behälter eingesetzt wurde, Klappe hochstellen und den korrekten Betrieb wieder herstellen. *(Abb. 4.11)*

Um sicherzugehen, daß sich keine Spülmittelreste mehr im Gerät befinden, sollten nach dem Wiedereinbau einige automatische Spülzyklen durchgeführt werden.

4.5 Einfüllen der Produkte

4.5.1 Füllen der Behälter

Das Auffüllen kann mit eingefügten Behältern erfolgen, indem die obere Automatenabdeckung geöffnet (*Abb. 4.12*) oder jeder Behälter einzeln herausgenommen wird.
Bei Bohnenkaffe ist es erforderlich, vor der Herausnahme des Behälters, die Verschlussplatte zu schliessen (*Abb. 4.13*).
Nach Abnehmen der Deckel kann das auf dem Schild angegebene Produkt eingefüllt werden *(Abb. 4.14)*.
Es dürfen keine Klumpen eingefüllt werden und das Pulver darf nicht komprimiert werden. Um eine Überschreitung der Haltbarkeitsdauer zu vermeiden, darf nicht mehr Produkt eingeführt werden, als im Zeitraum zwischen zwei Füllvorgängen verbraucht wird.
Die Füllkapazität der einzelnen Behälter kann dem Absatz TECHNISCHE DATEN entnommen werden.

4.5.2 Anbringen der Zahlungssysteme

Der Automat ist nicht mit einem Zahlungssystem ausgerüstet ; eventuelle Schäden am Gerät und/oder an Gegenständen und/oder Personen, die auf den Einbau des Zahlungssystems zurückzuführen sind, liegen in der Verantwortung der den Einbau durchführenden Person.
Der Münzprüfer MBD kann an der Anwahlplatine angeschlossen werden. Für Executive Systeme wird das separat zu bestellende Konverter Kit benötigt.
Anschließend müssen die korrekten Parameter programmiert werden.
In Kapitel "5.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN" ist beschrieben, wie die Parameter des installierten Zahlungssystems eingegeben werden.

4.5.3 Auffüllen des Bechermagazins

Nur Becher verwenden, die für Getränkeautomaten vorgesehen sind, mit einem Durchmesser größer als 70-74 mm. Die Becherstangen dürfen beim Beschicken nicht zusammengedrückt werden. Das Magazin darf nicht von Hand gedreht werden.

Die Beladung muss bei ausgeschalteter Maschine erfolgen.

In der Beschickungsphase muß, bei vollständig leerem Magazin, folgendermaßen vorgegangen werden:
- Den Bügel hochheben (Abb. 4.15)
- Den Deckel der Bechersäule hochheben (Abb. 4.16)
- Die Becher in die vier Rohre der Bechersäule eingeben (Abb. 4.17)
- Den Deckel wieder montieren und den Bügel wieder herabsetzen (Abb. 4.18)

4.5.4 Auffüllen des Stäbestaplers

Der Automat darf nur mit speziell dafür geeigneten Rührstäben befüllt werden.

- Gewichtsstück aus Metall vom Stapelhalter nehmen (*Abb.4.19*).
- Die Rührstäbchen zusammen mit ihrem Verpackungsband in den oberen Teil der Säule einführen und auf den Boden setzen; danach das Band einschneiden und entfernen (Abb. 4.20).
- Achten Sie darauf, dass die Stäbchen keine Grate haben, nicht gebogen sind und alle horizontal liegen.
- Nach Beendigung das Füllvorganges, Gewichtsstück wieder einfügen (*Abb. 4.21*).

5.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN

NORMALZUSTAND

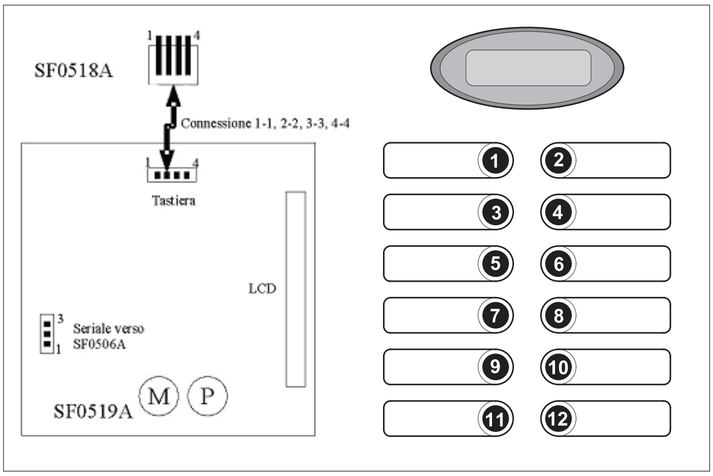
TASTATUREN

Die Tasten übernehmen folgende Bedeutungen:
Taste **1**: Anwahl 1
Taste **2**: Anwahl 2
Taste **3**: Anwahl 3
Taste **4**: Anwahl 4
Taste **5**: Anwahl 5
Taste **6**: Anwahl 6
Taste **7**: Anwahl 7
Taste **8**: Anwahl 8
Taste **9**: Anwahl 9
Taste **10**: Anwahl 10
Taste **11**: Anwahl 11
Taste **12**: Anwahl 12

Alle Tasten können auch als Vorwahltasten bestimmt werden.

Auf der Karte SF0519A:

Taste **P**: Programmierung
Taste **M**: Wartung
Siehe die untenstehende Benutzungsbeschreibung der Vorwahlen DP1 und DP2.



Wird für eine der Tasten P1 bzw. P2 die Vorwahl DP1 bzw. DP2 programmiert und dann die Taste DP1 bzw. DP2 der Vorwahl und danach eine zweite Taste gedrückt, werden die Wahlen von 13 bis 24 entsprechend der folgenden Tabelle aktiviert:

Tastennummer	LEI 200
DP1 + Taste 1	
DP1 + Taste 2	
DP1 + Taste 3	Anwahl 13
DP1 + Taste 4	Anwahl 14
DP1 + Taste 5	Anwahl 15
DP1 + Taste 6	Anwahl 16
DP1 + Taste 7	Anwahl 17
DP1 + Taste 8	Anwahl 18
DP1 + Taste 9	
DP1 + Taste 10	
DP1 + Taste 11	
DP1 + Taste 12	
DP2 + Taste 1	
DP2 + Taste 2	
DP2 + Taste 3	Anwahl 19
DP2 + Taste 4	Anwahl 20
DP2 + Taste 5	Anwahl 21
DP2 + Taste 6	Anwahl 22
DP2 + Taste 7	Anwahl 23
DP2 + Taste 8	Anwahl 24
DP2 + Taste 9	
DP2 + Taste 10	
DP2 + Taste 11	
DP2 + Taste 12	

Bemerkung: Mit den für die Vorwahl programmierten Tasten, sind natürlich die entsprechenden Wahlen nicht möglich.

BEI DER PROGRAMMIERUNG BEKOMMEN DIE TASTEN FOLGENDE BEDEUTUNGEN:

Taste 1: Erhöhen
Taste 2: Escape
Taste 3: Vermindern
Taste 5: Cursor bewegen
Taste 7: Enter

In der Wartung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:

Taste 1:	Durchlauf der Alarme 2. Funktion
Taste 2:	Alarmrückstellung Alarmrückstellung
Taste 3:	Kompletter Test Alarm-Historie
Taste 4:	Nur Wassertest -
Taste 5:	Mixertest -
Taste 6:	Gruppenbewegung Rückstellung der Rückzähler
Taste 7:	Anzeige der Gesamtanschläge Rohrauffüllung MDB
Taste 8:	Reinigung Rohrentleerung MDB

6.0 INSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG

6.1 Reinigen und Füllen

Um eine störungsfreien Betrieb des Automaten über einen langen Zeitraum hinweg sicherzustellen, ist es erforderlich, regelmäßig bestimmte Tätigkeiten durchzuführen, von denen einige zur Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften unerläßlich sind. Diese Tätigkeiten müssen bei geöffnetem und ausgeschaltetem Automaten durchgeführt werden; das Reinigen muß vor dem Einfüllen der Produkte erfolgen.

Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +1°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 70% überschreitet und er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zu Reinigungszwecken verspritzt wird (z.B. Großküchen...). Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.

6.1.1 Vorgehensweise bei der Reinigung des Dosierungautomaten

Ideale Ausstattung:
Für die mit dem Nachfüllen und der Wartung beauftragten Personen sollte die ideale Ausrüstung wie folge zusammengesetzt sein:
- Instrumentenkoffer
- Saubere Kleidung
- Einweghandschuhe
- Klemme zum Schließen der Röhren
- Rolle mit Haushaltpapier
- Holz- oder Plastikstäbchen
- Reinigungsmittel
- Desinfizierungsmittel
- Schild "Dosierungautomat außer Betrieb"
- Ablagetisch (fakultativ)

Niemals verwenden:
- Schwämme, Lappen
- Pinsel
- Schraubenzieher oder metallische Gegenstände

Wie kann die Hygiene erzielt werden:

Den Automaten, insbesondere den Minitor, mit Warmwasser und einem feuchten Tuch reinigen.
Es dürfen gegebenenfalls nur eigens dafür geeignete Reinigungsmittel verwendet werden.
Die Reinigungsmittel haben die Aufgabe den groben Schmutz zu entfernen. Im Handel sind Produkte erhältlich, die gleichzeitig eine renigende/desinfizierende Wirkung haben. Normalerweise sind diese in der Apotheke erhältlich.
Bei der Anwendung des HACCP werden einige Regeln zur Hygiene für die Systeme zur Selbstkontrolle im Unternehmen festgelegt:
- Reinigung der Räume
- Transport der Produkte
- Wartung der Geräte
- Entsorgung der Abfälle
- Zuführung von Trinkwasser
- Hygiene des Personals
- Eigenschaften der Lebensmittel
- Ausbildung des Personals
- (Richtlinie 93/43/EWG)

Die Reinigungsvorgänge können erfolgen:
1 an der Stelle, an der der Dosierungautomat aufgestellt ist
2 bei dem Unternehmen, das die Dienstleistung ausfüllt

Beispiel für einen idealen Reinigungsvorgang eines Automaten für Heißdosierung:
Die mit der Reinigung der Anlage beauftragte Person muß vor dem Öffnen des Dosierungautomaten den sauberen Zustand des Raumes überprüfen und ein Schild anbringen, daß die potentiellen Verbraucher darauf hinweist, daß:
- "dieses Gerät auf Grund von Wartungsarbeiten außer Betrieb ist"
- es wichtig ist, daß während der Reinigungs- und Desinfizierungsarbeiten der Beschäftigte nie seine Arbeitt unterbrechen muß, um den Dosierungautomaten einzuschalten.

6.1.2 Regelmäßige Renigung durch den Wartungsbeauftragten

Vor der Entsorgung der Abfällen in den Mülleimern (schmutzige Becher, Stäbchen, Papier, Taschentücher, usw.). Nach der Entsorgung der Abfälle kann mit der Reinigung des Raumes begonnen werden.
- Entfernung des groberen Schmutzes
- Desinfizierung der Fußböden und Wände des Raumes im Umkreis von 1 Meter um Dosierungänkeautomaten
- Danach kann der Dosierungkeautomat geöffnet werden.

6.1.3 Tägliche empfohlene Reinigung

Der Zweck des Reinigens ist die Vorbeugung von Bakterienansammlungen in den Bereichen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

⚠ *Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung der Vorschriften aus Punkt 6.1.1 vorgenommen werden.*

Vorgehen wie folgt :
- Tuch befeuchten und alle sichtbaren Teile der Ausgabekammer reinigen *(Abb. 6.1 und 6.2)*

Abnehmen und gründlich reinigen :
- Zuführschnecken und Produktrutsche *(Abb. 6.3 - **1**)*
- Wassertrichter (**2**), Mixerkammer (**3**) und Mixerschraube (**4**)
- Wasserschläuche aus Silikon
- Ausgabekammer *(Abb. 6.4)*
- Produktrutsche und Trichter *(Abb. 6.5)*

Vor dem Wiederzusammenbau müssen alle Teile gründlich abgetrocknet werden.
- Kaffeepulverreste mit Hilfe des Pinsels von der Kaffeegruppe entfernen; dazu kann die Gruppe von deren Aufnahme herausgezogen werden, um das Putzen zu vereinfachen *(Abb.6.6)*.
- Eimer für Flüssigabfälle leeren, reinigen und/oder austauschen *(Abb. 6.7)*
- Kaffeesatzbeutel ersetzen (nur bei Modellen mit Bohnenkaffee) *(Abb. 6.8)*

Letzter Vorgang: Entnahme des Geldes.

6.1.4 Wöchentliche Reinigung

Alle Behälter herausnehmen und mit einem feuchten Tuch alle Auflageflächen derselben sowie den Boden und die Außenwände des Automaten reinigen, insbesondere den Ausgabebereich *(Abb. 6.1 - 6.2)*.

6.1.5 Nachfüllen der Produkte

Wenn dies erforderlich ist, die Produkte und/oder Verbrauchsmaterialien des Automaten nachfüllen.
Diese Tätigkeiten sind gleich wie die unter *Kapitel 4.6* beschriebenen Vorgehensweisen bei der Inbetriebnahme.

6.2 Wertung empfohlene

*La **Bianchi Vending Group** garantiert dauerhafte Funktionstüchtigkeit ihrer Automaten nur bei gewissenhaft ausgeführter vorbeugender Wartung wie nachfolgend aufgeführt:*

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	ZEIT / ANZAHL DER EINGABEN		
	TÄGLICH	WÖCHENTLICH	20000 EINGABEN ODER MONATSMAXIMUM
Entfernen und reinigen Sie alle sichtbaren Teile im Auswurfbereich mit hygienisierenden Flüssigreinigern	●		
Leeren Sie die Sammelwanne für flüssige Überreste und reinigen Sie sie mit hygienisierenden Reinigern	●		
Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und reinigen Sie ihn mit hygienisierenden Reinigern	●		
Entnehmen Sie alle Container und reinigen Sie mit einem feuchten Tuch alle Containerhalterungen, sowie den Boden und das Gehäuse des Automaten, vor allem den Auswurfbereich; nehmen Sie daraufhin die Hygienisierung vor		●	
* Hygienebausatz bestehend aus Plastikteilen für den Durchlauf des Produkts in flüssiger pder Pulverform (Schalen, Rohre, Auswurfsflansch, Düsen, ...). Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte direkt an die Firma La Bianchi Vending Group spa			●
*La Bianchi hat für jedes Automatenmodell passende Bausätze ausgearbeitet.			

6.2.1 *Gewöhnliche und außergewöhnliche Instandhaltung*

Die in diesem Teil beschriebenen Tätigkeiten sind nicht allgemeingültig, sie hängen von Faktoren wie dem Härtegrad des Wassers, der Feuchtigkeit, den verwendeten Produkten, Arbeitsbedingungen und -umfang etc. ab.

Bei allen Tätigkeiten, die den Ausbau von Komponenten des Automaten vorsehen, muß sichergestellt werden, daß dieser ausgeschaltet ist.

Die nachfolgenden Tätigkeiten müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.
Sollten Tätigkeiten am eingeschalteten Automaten durchzuführen sein, müssen sie ausgebildetem Fachpersonal anvertraut werden.
Umfangreichere Eingriffe wie die Entkalkung der Boiler bedürfen der guten Kenntnis des Automaten.
Jeden Monat müssen alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, mit einem Reinigungsmittel auf Chlorbasis desinfiziert werden.

6.2.2 *Instandhaltung Kaffee-Einheit*

Es wird empfohlen einmal im Monat die Einheit herauszunehmen und gründlich mit warmem Wasser zu reinigen.

Voraussetzung für diesen Arbeitsgang ist, dass die Kaffeevorrichtung sich in der Pausenstellung befindet

Darauffolgend den in *Abb. 6.9* dargestellten Schlauch entfernen, Knopf **A** ausschrauben, Hebel **B** drehen (*Abb. 6.10*) und die gesamte Kaffee-Einheit herausnehmen.

Alle 5.000 Ausgaben bzw. mindestens einmal im Monat ist es ratsam, alle beweglichen Teile mit Silikonfett für Lebensmittelgeräte zu fetten (*Abb. 6.11*):
- Stab unterer Filter (1)
- Pleuel (2)
- Führungsstäbe (3)

Alle 10.000 Ausgaben ist es ratsam, die Dichtungen und die Filter auszutauschen:
- Dichtungen
- Schraube lockern (*Abb. 6.12*), Filter reinigen und falls erforderlich austauschen.
- alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen

VERFAHRENSWEISE ZUR KONTROLLE DER PHASENEINRICHTUNG DER KAFFEEBAUGRUPPE

Sicherstellen, daß in der Stillstandsphase der Rotationsanzeiger mit dem Phasenanzeiger ausgerichtet ist (siehe Abb. 6.13).

Sicherstellen, daß in der Phase der Ausgabe von Kaffee der Rotationsanzeiger nicht mehr als 1,5 mm vor dem Bezugspunkt für die Ausgabe steht (der Rotationsanzeiger muß sich in der Ausgabeposition zwischen 0 und 1,5 mm vom Ausgabepunkt befinden).

6.3 Einstellungen

6.3.1 *Regelung Mengen und Mühle*

Der Automat wird mit folgenden voreingestellten Standardwerten geliefert :
- Kaffeetemperatur bei Ausgabe ca. 78°C bei einer Menge von 38 cm³
- Temperatur der Instantdosierung bei Ausgabe ca. 73°C
- Kaffeemenge ca. 7,0 gr
- Instantpulvermenge wie Tabelle

Um für die verwendeten Produkte die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, folgende Parameter zu kontrollieren :
- Abwiegen des gemahlenen Kaffees. Die Menge durch Betätigung des Drehgriffs auf der Dosiervorrichtung einstellen (Abb.6.14).
  Jede Stufe des Drehgriffes entspricht einem Wert von 0,05 g.
  Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Menge verringert.
  Durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn wird die Menge erhöht.
  Die Veränderung der Produktmenge kann über die Bezugskennzeichnungen auf der Dosiervorrichtung überprüft werden (Siehe Abb. 6.14).
  Die Kaffeescheibe muß normalerweise kompakt und leicht feucht sein.
- *Einstellung der Mahlstärke.* Die Schraube *(Abb. 6.15)* drehen, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.
  Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhält man eine feine Mahlung, entgegen dem Uhrzeigersinn eine grobe Mahlung.
  Nach der Einstelllung müssen 3 Einstellungen am Produkt vorgenommen werden, um die Richtigkeit der Einstellung zu überprüfen, je feiner die Körnung ist, desto länger ist die Zeit bis zur Ausgabe des Produktes.

6.3.2 *Einstellung Wasserförderung für Instantdosierung (Instant-Version)*

Bei den löslichen Produkten kann die Wassermenge und die Pulverdosierung elektronische durch Veränderung der Standardparameter eingestellt werden. Der Vorgang wird im Kapitel 5.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN beschrieben.
Eine Verringerung der Wasserfördermenge der Elektroventile der Instantgruppe aufgrund von Kalkanlagerungen ist möglich.

6.4 Stillstand

Bei längerem Stillstand des Automaten müssen die folgenden vorbeugenden Tätigkeiten durchgeführt werden :
- Automat vom Strom- und Wassernetz trennen
- Instantboiler und Schwimmerwanne durch Entfernen des Stopfens am Schlauch auf der der Auslaßrutsche vollständig leeren.
- Nach der vollständigen Entleerung Stopfen wieder anbringen
- Alle Produktbehälter leeren *(Abb. 6.16)*
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gründlich wie beschrieben reinigen
- Eimer für Flüssigabfälle leeren und gründlich reinigen
- Kaffeesatzbeutel entfernen
- Mit einem Tuch alle Flächen im Innern und auf der Außenseite des Automaten reinigen
- Den Automat mit Plastikfolie oder-sack abdecken
- In trockenen, geschützten Räumen lagern, in denen die Temeperatur nicht unter 1°C sinkt

7.0 ZUBEHÖRTEILE

7.1 Basismöbel-Set

Auf Anfrage kann ein Basismöbelstück für die Aufstellung des Automaten Modell LEI200 geliefert werden.

Das Set enthält:

- Kaffeesatz-Rutsche
- Wannen für Flüssigkeitsabfälle (2)
- Mikroschalter und „Überlauf"-Schwimmer

Für die Montage und Anpassung des Möbelstückes an den Automaten, wie folgt vorgehen:

- Den Automaten auf das Schränkchen stellen (Abb. 7.1)
- Die mitgelieferten 4 Füßchen an den Automaten anschrauben (Abb. 7.2).

7.1.1 Eingabe der Ablaufrutsche der Kaffeesätze

Die Schale für die flüssigen Kaffeesätze und die für die Kaffeesatzsammlung entfernen.

Daran denken:
- Die Scheibe am Boden des Automaten durch Abbrechen der entsprechenden Rippen, womit sie zusammengehalten wird, beseitigen (Abb. 7.3).
- Den Kanalisationsschlauch in das so geschaffene Fach einlegen (Abb. 7.4).
- Die Schale für die Kaffeesatzsammlung wieder einlegen.

7.1.2 Sammlung der flüssigen Sätze

- Die Schale herausnehmen und den Ablass durchbohren, wie in der Abb. 7.5. dargestellt.
- Den Silikonschlauch in die dafür bestimmte Aussparung der Schale einlegen.
- Jetzt die Schale für die Sammlung der flüssigen Sätze wieder einlegen, unter Beachtung, dass der Eimer im unteren Sitz vorhanden ist. (Abb.7.6).
- In den Eimer den Schwimmer einlegen, der den maximalen Flüssigkeitsstand meldet.
- Sollte der Automat an das Wassernetz angeschlossen werden, muss der Mikroschalter an den angegebenen Winkel montiert werden (Abb. 7.7 – Pos. **A**), den roten und gelben Draht abtrennen (Abb. 7.8) und die beiden Drähte an die schwarzen Drähte des Schwimmermikroschalters (Abb. 7.9), der sich im Schränkchen über dem Eimer befindet, anschließen.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Modelo: **LEI200**
Nome comercial: **lei200; lei200 monitor**

Distribuidor semi-automático de bebidas quentes

FASCÍCULO TÉCNICO arquivado junto ao Departamento Técnico BVG Sede. - Ano de fabricação: **2013** -
E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:
1) Baixa Tensão 2006/95/CE (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas ao material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão) **-BT-**
2) Diretiva máquinas 2006/42/CE e sucessivas modificações e integrações, introduzida na Itália com o D.Lgs. 17/2010 - **DM**-.
(Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas).
3) Compatibilidade Electromagnética 2004/108/CE (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas à compatibilidade electromagnética) **-EMC-**
3) REG. (CE) 1935/2004 relativa aos materiais e aos objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares
REG. (CE) 1895/2005 relativo à restrição do uso de alguns derivados epoxídicos em materiais e objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares
DIR. 2002/72 CE relativa aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.
Os testes/verificações foram executados em conformidade com as Normas Harmonizadas/Europeias vigentes:

1) SEGURANÇA (Baixa Tensão - Diretiva máquinas):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Segurança dos aparelhos eléctricos de uso doméstico e similar - Norma geral).
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda).
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Medição do ruído acústico. Nível de Pressão Sonora: LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA (EMC):
EN 55014-1:2006 +A1:2009 ((Limites e métodos de medição das características de rádio distúrbio dos aparelhos electrodomésticos, e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos eléctricos similares).
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de imunidade para aparelhos electrodomésticos, utensílios e aparelhos eléctricos similares).
EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limites para as emissões de corrente harmónica).
EN 61000-3-3:2008 (Limitação das flutuações de tensão e dos flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal ≤ 16 A)
EN 62233:2008 (Métodos de medição dos campos electromagnéticos de electrodomésticos e aparelhos similares no que diz respeito à exposição humana).

3) IDONEIDADE DOS MATERIAIS EMPREGADOS EM CONTACTO COM SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES
Testes de "Idoneidade ao contacto com substâncias alimentares" como previsto pela legislação italiana D.M. 21-03-1973 e sucessivas actualizações ⇒Decreto 4 de Maio 2006 n° 227, e das adaptações das Directivas Europeias: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n° 1935/04 e Reg. CE n° 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro 2013

O administrador delegado
Luca Parolari

INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS
Seguindo do Decreto Legislativo de 25 de septiembre de 2007, n.185 e o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n.151 "Atuação das Diretrizes **2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE**, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrônicos , e à eliminação dos resíduos".
O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos.
O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrônicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente.
A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem. A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:
Distribuidores automáticos bebidas quentes e frias
Distribuidores automáticos com espirais para produtos frios
Máquinas para café para uso profissional
Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Ano de fabricação: **2013**
Estão em conformidade com a Diretiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Diretiva 2011/65/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 8 de Junho de 2011, a respeito da restrição do uso de determinadas substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrônicas (AEE).

Além disso, declara-se que a partir de 3 de Janeiro de 2013, todo e qualquer produto da BIANCHI VENDING GROUP S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechteinstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 2 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados (*):

- Chumbo [Pb] 0,1%
- Mercúrio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,1%
- Cromo hexavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenis polibrominatos [PBB] 0,1%
- Éteres de bifenil polibrominato [PBDE] 0,1%

(*) Anexo II - Substâncias com restrições conforme disposto no Artigo 4(1) e valores de concentração máxima tolerada, em peso, de materiais homogêneos.

Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro 2013

O administrador delegado
Luca Parolari

ANTES DE UTILIZAR A MAQUINA, LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UM USO CORRETO EM CONFORMIDADE AS NORMAS FUNDAMENTAIS DE SEGURANÇA.

***ATENÇÃO:** Importantes dicas para a segurança!*

***LER** atentamente o manual de instruções antes de por em função.*

*Para qualquer manutenção, **desligar a alimentação elétrica***

***ATENÇÃO:** maquina em tensão*

***ATENÇÃO:** partes quentes em contato!*

***ATENÇÃO** Partes em movimento*

PE *Indicação do fio terra*

ADVERTENCIAS

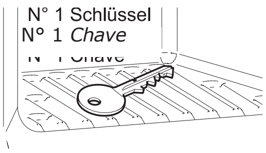
OPERADOR DA MANUTENÇÃO

E' a pessoa responsavel pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açucar, café culherzinhas e copos.
Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 6.0). Em caso de avarias, deve chamar o tecnico instalador.

TECNICO INSTALADOR

O instalador é a pessoa encargada pela instalação do distribuidor automático, pelo funcionamento e programação das funções.
Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.

Chaves utilizaveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO INSTALADOR



Apetrechos necessários para intervenções no distribuidor automático

CHAVES TUBULARES	CHAVES DE PARAFUSOS	CHAVE CRICK n° 14
n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22	*Corte pequeno*	**TESTER**
CHAVES DE BOCA (com pinos)	*Corte medio*	**TESOURA ELETRICISTA**
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14	*Corte grande*	**KIT DE PROGRAMAÇÃO**
	Cruz normal	
	Cruz pequeno	
	Cruz medio	
	Cruz grande	
	Em Teflon de corte pequeno para regular Trimmer	

INDICE

1.0 PREMISSA

I - Advertencias para o operador

Este distribuidor automático foi projetado e fabricado no rispeito das normas existentes pelo que se refere a segurança e é garantido para as pessoas que executam corretamente as instruções de carga e limpeza ordinaria indicadas neste manual.

O utilizador não deve por nenhuma razão tirar as proteções que necessitam de um apetrecho para serem removidas.

Algumas operações de manutenção (que podem ser executadas somente por tecnicos especializadosspecializzati e são indicadas neste manual com um pitograma apósito) devem ser efetuadas rodeando as proteções de segurança do distribuidor.

Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do tecnico instalador e somente com uma especial autorização também do operador da manutenção ordinária pode efetuar as operações particulares.

Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.

II - Advertencias gerais

Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.

O operador deve conhecer perfeitamente as informações deste manual para um correto uso do distribuidor automático.

As intervenções sobre o distribuidor automático devem ser efetuadas por pessoal tecnico treinado.

O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento do distribuidor automático.

- *E' responsabilidade do comprador verificar que os usuários sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação tecnica fornecida.*

  Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervem sobre o distribuidor automático devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.
- *Este manual é parte integrante da distribuidor automático e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.*
- *Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do distribuidor automático mesmo.*
- *Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.*
- *Modificações à maquina máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo tecnico instalador e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.*
- *O tecnico / gestor deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiencia da máquina antes e durante o uso.*
- *Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.*
- *Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, do distribuidor automático;eventuais modificações, amelhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a **BIANCHI VENDING GROUP** nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação tecnica fornecida em dotação.*
- *A **BIANCHI VENDING GROUP**, em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma copia que deve ser conservada com o manual.*

Eventuais problemas tecnicos que podem verificar-se sao facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contatar o vendedor onde foi comprado o distribuidor automático ou o Serviço Tecnico aos numeros:

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

Em caso de chamada saber indicar:
- *os dados indicados sobre a matricula (Fig.1)*
- *versão do programa contido no micro-processor (plaqueta adesiva no componente montado na placa).*

*A **Bianchi Vending Group S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por :*
- *instalação não correta*
- *alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada*
- *limpeza e manutenção não adequadas*
- *modificações não autorizadas*
- *uso improprio do distribuidor*
- *peças não originais*

– *Em caso nenhum a Bianchi Vending Group S.p.A. torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.*
– *As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal tecnico qualificado e anteriormente treinado.*
– *Para a recarga utilizar somente produtos alimentares especificos para o uso em distribuidores automáticos.*

III - NORMAS PARA A SEGURANÇA

Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.
– *As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal tecnico qualificado.*
– *O utilizador não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes do distribuidor automático protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas*
– *Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.*

Desligar sempre o CABO DE ALIMENTAÇÃO antes das operações de manutenção ou limpeza.

NÃO OPERAR ABSOLUTAMENTE SOBRE A MAQUINA E NÃO TIRAR PROTEÇÃO ALGUMA ANTES DO COMPLETO RESFRIAMENTO DAS PARTES QUENTES!

– *Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.*
– *Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65%.*
– *Para garantir um funcionamento regular, manter sempre o distr ibuidor automático em perfeitas condições de limpeza.*
– *No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contatar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.*
– *Controlar também que sejam comprendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.*

Este aparelho não foi projetado para o uso por parte de pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho e sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela segurança das mesmas.
As crianças devem ser controladas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

O acesso à área de serviço somente é permitido a pessoal dotado de conhecimento e experiência prática do aparelho.

2.0 CARATERISTICAS TECNICAS (Fig.2.1)

Altura	mm 745
Largura	mm 510
Profundidade	mm 600
Peso	kg 50
Conexão rede hidrica	3/4" gas
Conexão rede elétrica	tomada SCHUKO 16A
ALIMENTAÇÃO HIDRICA	
da rede com pressão entre 0,05 e 0,65 MPa (0.5 e 6.5 bar)	

As características elétricas dos modelos estão indicadas na placa de dados posta na parte externa dos distribuidores.

CAPACIDADE RECIPIENTES	
Recipiente para Café em grãos	kg 1,7
Café soluvel	kg 0,45
cevada	Kg 0,85
Leite	kg 0,55
Creamer	kg 1,20
Chocolate	kg 3,00
Chá limão	kg 2,00
Chá natural	kg 1,00
Caldo	kg 1,25
Açucar	kg 1,7
Copinhos *(somente na versões automáticas)*	N° 200
Culherzinhas *(somente na versões automáticas)*	N° 200

2.1 CONHECER O DISTRIBUIDOR

Descrição da máquina

Versões semi-automáticas (Fig.2.2A)

1 Grupo café, moedor
2 Grupo recipientes bebidas solúveis
3 Recipiente para Café em grãos
4 Moedeira
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Placa MASTER
8 Caldeira expresso
9 Segunda caldeira *(somente mod.LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO-LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
10 Zona distribuição
11 Monitor LCD *(somente mod. LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD -LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD)*
12 Botoeira
13 Placa teclado
14 Placa controle display
15 Recipiente fundos café
16 Suporte copo

Versões automáticas (Fig.2.2B)

1 Grupo café, moedor
2 Grupo recipientes bebidas solúveis
3 Recipiente para Café em grãos
4 Moedeira
5 Switching
6 Fuse T 3,15A
7 Placa MASTER
8 Caldeira expresso
9 Segunda caldeira *(somente mod.LEI200 E4S DC PD A/R AUTO-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
10 Zona distribuição
11 Monitor LCD *(somente mod.LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD-LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD)*
12 Botoeira
13 Placa teclado
14 Placa controle display
15 Recipiente fundos café
16 Coluna paletinas
17 Coluna copinhos

Os diagramas elétricos e hidráulicos encontram-se no interior do distribuidor.

2.2 Modelos

Para distinguir os vários modelos de distribuidor automático é utilizada a seguinte terminologia:

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(Automático caldeira única sem LCD)*
LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(Automático caldeira dupla sem LCD)*
LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomático caldeira única sem LCD)*
LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomático caldeira dupla sem LCD)*
LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(Automático caldeira única com LCD)*
LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(Automático caldeira dupla com LCD)*
LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomático caldeira única com LCD)*
LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomático caldeira dupla com LCD)*

O manual foi preparado para o modelo mais completo: é possível, portanto, achar descrições ou esplicações não relativas à propria maquina.

2.3 Uso contemplado

O distribuidor mod. Lei 200 deve ser usado exclusivamente para bebidas, preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão pelo que se refere o café).
Utilizar produtos adequados à distribuição automática em recipientes abertos.
As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um successivo consumo.

2.4 Conceitos de base do funcionamento

Em condições de funcionamento normal o distribuidor poem-se em estado de espera. Introduzindo a moeda, segundo o precio selecionado e premendo o botão relativo à bebida desejada, ativa-se o ciclo de distribuição que pode ser:

2.5 Versões SEMI-AUTOMÁTICAS :

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomático caldeira única sem LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO *(Semiautomático caldeira dupla sem LCD)*

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomático caldeira única com LCD)*

LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD *(Semiautomático caldeira dupla com LCD)*

Para os distribuidores da versão Semiautomática, o açúcar, os copos de plástico e as pazinhas para a mistura do açúcar serão colocadas a disposição pelo usuário pois não são distribuídos automaticamente.

2.5.1 RETIRADA DO COPO E PAZINHA

Os distribuidores Semiautomáticos série LEI200 não dispõem de distribuidor automático dos copos e pazinhas.

Portanto, o usuário deverá pegar os mesmos autonomamente nos relativos distribuidores a disposição nas proximidades do distribuidor, posicionando-os corretamente no vão de alimentação.

Levar o suporte do copo na posição como indicado na figura 2.3, inserir o copo (fig. 2.4) e aguardar a alimentação.

No fim da alimentação levar o suporte copos de volta para a posição como indicado na figura 2.5.

É possível solicitar a leiteira que deve ser posicionada no vão de alimentação como indicado na Fig. 2.6.

2.5.2 DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

Os distribuidores Semiautomáticos série LEI200 não preveem a alimentação do açúcar, portanto, o usuário deverá açucarar autonomamente as bebidas

2.6 Versões AUTOMÁTICAS :

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO *(automático caldeira única sem LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO *(automático caldeira dupla sem LCD)*

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD *(automático caldeira única com LCD)*

LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD *(automático caldeira dupla com LCD)*

2.6.1 DISTRIBUIÇÃO COPINHO

- transferidor copinhos desloca-se da posição descanço/distribuição à estação "cup dispenser" *(Fig. 2.7)*
- motor no interno do cup dispenser movimenta os dispositivos a caracol para separar e deixar cair o copinho no aposito alojamento *(Fig. 2.8)*
- transferidor copinhos, desloca-se novamente para receber o açucar.
- transferidor copinhos, em seguida, volta à estação de descanço.
- A presença do copo é identificada através de um sensor que dá permissão ao início das operações de distribuição.

2.6.2 DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

Onde previsto, vem distribuida uma quantidade de açucar, diretamente no copinho, prefixada na dose máxima com possibilidade de bloco uma vez alcançada a dose desejada.

O açucar vem distribuido diretamente no copinho.

A distribuição vem efetuada segundo estas fases:

1. o motoredutor aciona o caracol do recipiente açucar, vazando a quantidade desejada no interno do tubo de distribuição *(Fig.2.9).*
2. ativa-se o eletromagnete que permite a descarga do açucar do flange à guia que o leva no copinho *(Fig.2.9)*.

Notas sobre a gestão Açúcar:

TODAS AS BEBIDAS SERÃO AMARGAS POR DEFAULT (sem pressão da pré seleção DOCE)
Quanto à gestão da pré seleção DOCE (açúcar misturado ativa obviamente somente em café expresso e café descafeinado solúvel) devemos calibrar a máquina no seguinte modo:

DESCAFEINADO SOLÚVEL: a bebida açucarada ou amarga terá sempre a mesma dose de água alimentada pelo mixer/ev do deca.

CAFÉ EXPRESSO: em todas as bebidas expresso, sejam doces que amargas, será ativado o mixer /ev deca por alguns segundos para obter, portanto, uma bebida doce ou amarga com o mesmo volume em CC. Pressionando doce o açúcar será misturado. Caso não seja pressionado será alimentada somente água.

2.6.3 ISTRIBUIÇÃO CULHERZINHA

Este processo vem ativado somente sobre as versões onde foi contemplado o distribuidor culherzinhas; è possível selecionar a culherzinha sobre amargo e/ou solúvel.

– ativa-se o motoredutor que aciona o dispositivo de desganchamento culherzinha no copinho (Fig.2.10).

2.7 Seleção da bebida (SOLÚVEL)

Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo do distribuidor, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos embaixo descritos.

– A eletroválvula fixada sobre o tanque expresso ativa-se para introduzir no misturador a quantidade de água selecionada *(Fig.2.11)*
– Ativa-se a bomba que alimenta a quantidade programada de água e controlada por um dispositivo eletrônico específico
– O motoredutor do produto soluvel ativa o caracol para vazar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões mais produtos podem acabar no misturador) *(Fig.2.12)*
– Distribuida a quantidade de água e de pó preselecionada, vem disativado o misturador

Fig. 2.13 - Caldeira de pré-aquecimento

Fig. 2.14 - Caldeira solúveis em polisulfone

2.8 CAFE' EXPRESSO

Este processo somente ocorre nos modelos dotados de conjunto café expresso.

– o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moido selecionada pelo dosador *(figure 2.15).*
– ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
– ativa-se o motoredutor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha *(Fig. 2.16)*.
– ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletronico (contador volumetrico), puxando pelo tanque café *(Fig. 2.17).*
– ativa-se novamente o motoredutor grupo café para levá-lo em posição de descanço; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada *(Fig. 2.18).*

A sequência dessas operações (moagem e suprimento café) pode realizar-se em sentido contrário segundo o tipo de programação utillizada.

3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Movimentação e Transporte *(Fig.3.1)*

O transporte do distribuidor deve ser efettuado por pessoal competente.
O distribuidor vem fornecido sobre pallet; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo.

Não :
– *levantar o distribuidor com correias ou prensas*
– *arrastar o distribuidor*
– *virar ou deitar o distribuidor para o transporte*
– *dar pancadas no distribuidor*

Evitar que o distribuidor:
– *tome choques*
– *seja sobrecarregado com outros volumes*
– *fique esposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor*
– *seja posicionado em lugares húmidos*

A casa construtora não é responsável por eventuais danos causados por inobservância parcial ou total das advertências acima indicadas.

3.2 Estocagem

Para a estocagem, evitar de por mais máquinas encima, mante-las em posição vertical, em lugares secos com temperaturas não inferiores a 1°C *(Fig.3.2).*

3.3 Embalagem

O distribuidor é fornecido em uma caixa de papelão e protegido por uma embalagem de polsitirol (Fig. 3.2)

O distribuidor automático vem entregado embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo .

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

- manobrar com cura
- não capotar
- proteger da chuva
- não sobrepor
- proteger das fontes de calor
- não resistente aos choques

3.4 Recebimento

Na hora de recebimento precisa verificar que o distribuidor automático não tenha recebido choques no transporte. Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.

*Na fim do transporte a embalagem deve ser integra, quer dizer **não deve**:*

- apresentar achatamento, marcas de choque, deformações ou rupturas da embalagem
- apresentar marcas de partes molhadas que possam indicar que a embalagem ficou na chuva, gelo ou calor
- apresentar marcas de manomissão.

3.5 Desembalagem

Livrar o distribuidor de sua embalagem, removendo os painéis protetivos e retirando-o de sua caixa.

- tirar a chave da zona distribuição *(Fig.3.3)*

Abrir a janelinha do distribuidor e tirar a fita adesiva dos componentes aquí elencados:

- cobertura caixa fichas teclado
- recipientes produtos

As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque fontes de poluição para o ambiente Para a destruição consultar firmas autorizadas.

4.0 INSTALAÇÃO

4.1 Posicionamento

- Como já indicado no parágrafo "Normas para a segurança", o distribuidor automático não é idoneo para ser instalado no externo, deve ser colocado em lugares secos, com temperaturas acima de 1°C e não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza e em lugares onde há perigo de explosões ou incendios.
- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distancia mínima de 5 cm da mesma *(Fig.4.1)*, para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.

***ATENÇÃO!** Não posicionar o aparelho perto de objetos inflamáveis, respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.*

A ***Bianchi Vending Group S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservancia das normas de posicionamento.*

Se a instalação vem efetuada em corridores de evacuação de segurança verificar que com o distribuidor com a porta aberta fique um espaço suficiente à passagem *(Fig.4.1)*.

Para não sujar o chão, causa caídas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo do distribuidor, uma proteção suficientemente larga para cubrir o raio de ação do distribuidor automático.

4.2 Conexão à rede elétrica

Certificar-se que a alimentação da rede corresponda àquela indicada no distribuidor.

No interior do distribuidor encontra-se presente 1 fusível de proteção, posicionado na placa de alimentação: T3,15A.

Aconselhamos verificar que:

- a tensão de rede de 230 V não tenha um descarte maior do ± 10%
- a linha de alimentação seja adequada à carga do distribuidor automático
- utilizar um sistema de proteção diferenciado
- posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável.

O aparelho deve ser conetado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

Verificar que a conexão do fio de terra da aparelhagem seja eficiente e conforme às normas nacionais e europeas de segurança elétrica.

Se necessário pedir a intervenção do pessoal profissionalmente qualificado para o controle da aparelhagem.

- O distribuidor é equipado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1 mm², com tomada SCHUKO *(Fig.4.2)*.
- As tomadas não compativeis com a do aparelho devem ser substituidas *(Fig.4.3)*.
- E' proibido o uso de prolomgamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.

A ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** declina qualquer responsabilidade por inobservância parcial ou total das advertencias acima.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.

A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal especializado

4.3 Por em função

O distribuidor está equipado de um interruptor de segurança *(Fig.4.4)* que tira tensão a todos os utilizadores, cada vez que a porta vem aberta (ver esquema elétrico).

Em caso de necessidade, portanto, abrir a porta ou desconeter a tomada da aparelhagem.

Ficam sob tensão, a morseta do cabo de alimentação.

- Para algumas operações é porem necessário operar com a porta aberta, mas distribuidor ativo. E' possível, para o pessoal tecnico instalador, operar assim, introduzindo a especial chavinha em plástica (Clixon), em dotação ao distribuidor automático, no interuptor porta, virando-a de 90° *(Fig.4.4)*.

A abertura e a eventual ativação com porta aberta do distribuidor, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado.
Não deixar sem guarda o distribuidor aberto.
Deixar a chavinha só a pessoal competente.

A cada ligação do distribuidor vem efetuado um ciclo de diagnosi para verificar a posição das partes em movimento e a presencia da água e de alguns produtos.

ATENÇÃO
O distribuidor não pode ser instalado em locais denominados "cozinhas industriais".

4.3.1 conexão à rede hídrica

Adotar só e exclusivamente o tubo em dotação que obedece a norma "EN 61770" e certificar-se que a rede tenha uma pressão compreendida entre 0,5 e 6,5 bar (caso contrário utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, em função do caso).

4.4 Instalação

4.4.1 Enchimento circúito hidráulico

O aparelho enche automaticamente o circuito hidráulico.

A sequencia das operações será:

- acionamento do distribuido

Modalidades antes da instalação

Na primeira inicialização da máquina será efetuada uma auto-instalação.

Quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto-instalação que encherá a caldeira expresso alimentando 300 cc

- No fim será solicitada a inserção da data.

Uma vez acabado o enchimento efetuar algumas lavagens do grupo mixer para encher todos os circuitos e eliminar eventuais residuos da caldeira *(Fig.4.5)*.



Modalidades antes da auto-instalação

Para Mono caldeira Expresso:

No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.

Quando o flutuante estiver na posição alta, a máquina iniciará uma carga automática de água que continuará até que a ventoinha não terá contado a passagem de 300 colheres de água (então, será alimentada água por meio da válvula solenóide café)
O procedimento será executado com a resistência apagada.
No final o display mostrará uma data.

Para Caldeira Solúvel:

Quando da ligação do distribuidor a caldeira em polisulfone se enche até alcançar o nível máximo da sonda; a bomba parte por 5 s.; é solicitada a inserção da data; o aquecimento inicia.

Antes de fornecer tensão, certificar-se que o distribuidor tenha sido conectado à rede hidráulica e que a torneira da água tenha sido aberta.

4.4.2 Lavagem partes em contato com alimentos

Com o distribuidor ligado efetuar algumas lavagens dos misceladores premendo os botões segundo quanto indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível residuo de sujeira do tanque café ou tanque soluveis.

- lavar bem as mãos
- preparar uma solução disinfetante antibaterica de base cloro (produtos que se acham nas farmácias) em relação às concentrações do produto mesmo

– Antes de retirar o recipiente abaixar a portinhola para evitar uma saída acidental do produto solúvel (fig. 4.6).

- tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor *(Fig.4.7)*
- tirar as tampas e as guias produtos *(Fig.4.8)*. Por tudo na solução antecedentemente preparada.
- tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de misturagem, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada *(Fig.4.9)*
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores *(Fig.4.10)*

– as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
– em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor

Depois de ter posicionado o recipiente, levantar a portinhola para retomar o correto funcionamento (fig. 4.11).

Para maior segurança depois da re-montagem, efetuar algumas lavagens automáticas para eliminar eventuais residuos.

4.5 Carga produtos (com a máquina desligada)

4.5.1 Carga recipientes

A carga pode ser efetuada deixando os recipientes inseridos, levantando a porta superior do distribuidor *(Fig.4.12)*, ou desfiando cada recipiente.

Particularmente para o café em grãos è necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente *(Fig.4.13)*.

– levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta *(Fig.4.14)*
– verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade ecesiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARATERISTICAS TECNICAS.

4.5.2 Instalação sistemas de pagamento

O distribuidor não tem sistema de pagamento; é responsabilidade de quem instala o sistema de pagamento por eventuais danos à maquina mesma e/ou a coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação.

A Bianchi Vending Group S.p.A. não considera-se corresponsável por eventuais danos à máquina mesma e/ou coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação.

Os seletores devem ser conectados diretamente na placa teclado, os sistemas seriais executive necessitam do KIT sistemas de pagamento fornecido a parte.

Entrar na programação para a taragem.

Consultar o capítulo "5.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE" para verificar a seleção dos parametros, adequados ao sistema usado.

4.5.3 Carga copinhos

Utilizar só copinhos idoneos para a distribuição automática, com diametro superior de 70-74 mm, prestar atenção a não comprimí-los durante a carga.

NÃO TENTAR DE VIRAR MANUALMENTE A COLUNA.

O carregamento deve ocorrer com a máquina desligada.

Em fase de instalação com distribuidor copinhos completamente vazio, operar assim:

- erguer o elemento de suporte (Fig. 4.15)
- levantar a tampa da coluna copos (Fig. 4.16)
- carregar os copos nos quatro tubos da coluna copos (Fig. 4.17)
- remontar a tampa e abaixar o elemento de suporte (Fig. 4.18)

4.5.4 Carga culherzinhas

Utilizar só culherzinhas fabricadas para o utilizo nos distribuidores automáticos.

- Tirar o peso de metal do incolonador (*Fig. 4.19*)
– Inserir as pás, com a sua faixa de embalagem, na parte superior da coluna, posicionar as mesmas no fundo, então cortar e desfiar a faixa (Fig. 4.20).
- Prestar atenção que as culherzinhas não presentem babaduras, não estejem encurvadas e que estejem todas posicionadas horizontalmente
- Uma vez acabada a carga re-introduzir o peso (*Fig. 4.21*).

5.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

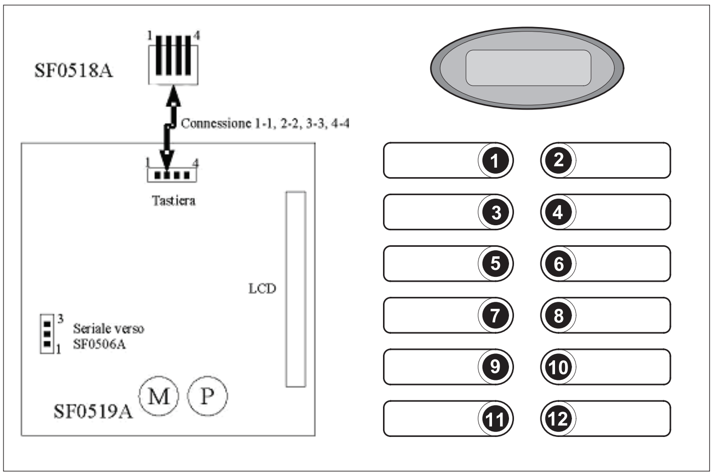
ESTADO NORMAL

BOTOEIRAS

Os botões assumirão os seguintes significados:
Tecla **1**: Seleção 1
Tecla **2**: Seleção 2
Tecla **3**: Seleção 3
Tecla **4**: Seleção 4
Tecla **5**: Seleção 5
Tecla **6**: Seleção 6
Tecla **7**: Seleção 7
Tecla **8**: Seleção 8
Tecla **9**: Seleção 9
Tecla **10**: Seleção 10
Tecla **11**: Seleção 11
Tecla **12**: Seleção 12

Todas as teclas também podem se tornar pré-seleção.

Na placa SF0519A:
Tecla **P**: Programação
Tecla **M**: Manutenção
Para o uso das pré-seleções DP1 e DP2 ver descrição abaixo.



Programando a pré-seleção DP1 o DP2 em uma das duas teclas P1 ou P2, pressionando a tecla DP1 ou DP2 de pré-seleção e, sucessivamente, outra tecla, ativar-se-ão as seleções de 13 a 24 conforme a tabela a seguir:

Número tecla	LEI 200
DP1 + Tecla 1	
DP1 + Tecla 2	
DP1 + Tecla 3	Seleção 13
DP1 + Tecla 4	Seleção 14
DP1 + Tecla 5	Seleção 15
DP1 + Tecla 6	Seleção 16
DP1 + Tecla 7	Seleção 17
DP1 + Tecla 8	Seleção 18
DP1 + Tecla 9	
DP1 + Tecla 10	
DP1 + Tecla 11	
DP1 + Tecla 12	
DP2 + Tecla 1	
DP2 + Tecla 2	
DP2 + Tecla 3	Seleção 19
DP2 + Tecla 4	Seleção 20
DP2 + Tecla 5	Seleção 21
DP2 + Tecla 6	Seleção 22
DP2 + Tecla 7	Seleção 23
DP2 + Tecla 8	Seleção 24
DP2 + Tecla 9	
DP2 + Tecla 10	
DP2 + Tecla 11	
DP2 + Tecla 12	

Nota: obviamente, nas teclas programadas como pré-seleções, as relativas seleções não estarão disponíveis.

Em programação as teclas assumem os seguintes significados:
TECLA 1: Aumentar cifra
TECLA 2: Escape
TECLA 3: Diminuir cifra
TECLA 5: Mover cursor
TECLA 7: Enter

Na manutenção as teclas assumem os seguintes significados:

Tecla 1:	Corrimento alarmes 2° função
Tecla 2:	Reset alarmes Reset alarmes
Tecla 3:	Teste completado História de alarme
Tecla 4:	Teste somente água -
Tecla 5:	Teste mixer -
Tecla 6:	Movimentação conjunto Recarga Decontadores
Tecla 7:	Visualiza batidas totais Enchimento tubos MDB
Tecla 8:	Lavagem Esvaziamento tubos MDB

6.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

6.1 Limpeza e carga

Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensaveis para respeitar as normas sanitarias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.

Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 70%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ....). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

6.1.1 Como limpar o distribuidor

Equipamento ideal:

Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:

- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os canudinhos
- Papel alimentar
- Pauzinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Disinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:

- Esponjas, panos de tecido
- Pinceis
- Chaves de parafusos ou objetos metálicos

Para a higiene:

A limpeza do distribuidor e em particular do monitor é feita com água quente e pano úmido.

Em caso de uso de detergentes estes deverão ser específicos.

Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/disinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias. Com a aplicação do HACCP vem estabelecidas algumas regras higiénicas para sistemas de autocontrole nas industrias que se referem à:

- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção máquinarias
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene do pessoal
- Caraterísticas produtos alimentares
- Treinamento do pessoal
- (norma 93/43/CEE)

As operações de limpeza podem ser efetuadas:

1 no lugar onde foi instalado o distribuidor automático
2 na firma que controla o serviço

Exemplo do processo de limpeza ideal de um distribuidor automático de bebidas quentes:

O operador responsável pela higíene da instalação, antes de abrir o distribuidor, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:

- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.

6.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

Primeira operação. Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, culherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta do distribuidor automático
- uma vez acabada a limpeza abrir o distribuidor

6.1.3 Limpeza diária aconselhada

Deve ser efetuada para impedir a formação de bactérias nas partes em contato com alimentos.

Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 6.1.1
Operar assim:

– limpar todas as partes à vista da zona de distribuição *(Fig.6.1 e Fig.6.2)*

Tirar e lavar bem:

– canais e tubos de escorregamento pós *(Fig.6.3-pos.1)*
– canal água (2), camara miscelação (3) e ventainha de misturagem (4)
- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig.6.4)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.6.5)

Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes

- limpar os residuos de pó de café do grupo, è possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 6.6)
- esvaziar os recipientes fundos liquidos, limpá-los e/ou substituílos (Fig.6.7)
- substituir o recipientes dos fundos café (versões café em grãos) (Fig.6.8)

Ultima operação: colheita das moedas.

6.1.4 Limpeza semanal

Extrair todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base do distribuidor e o externo particolarmente a zona distribuição (Fig.6.1-6.2).

6.1.5 Carga produtos

Quando for necessário cargar os produtos e/ou materiais de consumo do distribuidor automático.

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação *capítulo 4.6.*

6.2 Manutenção aconselhada

*A **Bianchi Vending Group** garante o bom funcionamento no tempo do próprio distribuidor, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:*

TIPO DE INTERVENÇÃO	TEMPO / n° BATIDAS		
	CADA DIA	CADA SEMANA	20000 BATIDAS OU MAX CADA MÊS
Retirar e lavar todas as partes em vista na zona de distribuição com produto de limpeza	●		
Esvaziar os baldes com restos de líquidos e limpá-los com produto de limpeza	●		
Esvaziar o recipiente dos fundos de café e lavá-lo com produto de limpeza	●		
Tirar todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos recipientes, além do que o fundo do distribuidor e o externo do distribuidor, em particular a zona de distribuição, proceder depois com a sanitização		●	
* Kits de sanitização compostos por partes plásticas destinadas à passagem do produto em pó ou líquido(ventosas, tubos, bordo de distribuição, condutores,...) Para maiores informações, contate diretamente a Bianchi.			●
*A Bianchi predispôs kits especificamente estudados para cada modelo de distribuidor			

6.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aquí descritas sao somente indicativas porque vinculadas à variaveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalho, etc.

Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes do distribuidor, verificar que o mesmo esteja desligado.

Deixar as operações em seguida descritas a pessoal competente.
Se as operações necessitam do distribuidor ligado deixá-las a pessoal treinado.

Para operações mais complexas, como por exemplo desencrostar as caldeiras, é necessário um bom conhecimento da aparelhagem.

Mensilmente desinfectar todas as partes em contato com alimentos utilizando produtos em base de cloro seguindo quanto já descrito.

6.2.2 Manutenção Grupo Café

Cada mes aconselhamos desfiar o grupo e lavá-lo muito bem com água quente.

Condição fundamental para esta operação, e que o grupo cafe esteja em posição de descanço.

Em seguida desconeter o tubo indicado na fig. 6.9 desparafusar a maçaneta **A**, virar a alavanca **B** (fig. 6.10) e em seguida desfiar o inteiro grupo café.

Cada 5000 batidas e de toda forma mensilmente a lubrificação de todas as partes em movimento do grupo, utilizando graxa ao silicone para uso alimentar (Fig.6.11):

- haste filtro inferior (1)
- biela (2)
- haste guia (3)

Cada 10000 batidas aconselhamos substituir as vedações e os filtros:

- vedações
- desparafusar o parafuso (Fig. 6.12), lavar o filtro e se for necessário, substituí-lo.
- remontar tudo na ordem inversa

PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÈ

Verificar que, na fase de descanço, o indice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 6.13).

Verificar que na fase de distribuição o indice rotante esteja adiantado de não mais de 1,5 mm do ponto de referencia de distribuição (o indice rotante deve estar em posição de distribuição entre 0 e 1,5 mm do ponto de distribuição).

6.3 Regulagens

6.3.1 Regolagem dose e moagem

O distribuidor vem entregado tarado sobre valores estandard quer dizer:

- temperatura café no copinho de aproximadamente 78°C por 38 cc de produto distribuido
- temperatura produtos soluveis no copinho de aproximadamente 73°C
- gramatura pó de café aproximadamente 7,0 gramas
- gramatura pós soluveis segundo quanto indicado nas tabelas.

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- *Gramatura do café moido*. Variar a quantidade acionando a manopola sobre o dosador (Fig.6.14).

  A cada disparo da manopola de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.

  Virando no sentido horário a dose diminue.

  Virando no sentido anti-horário a dose aumenta.

  A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 6.14).

  A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.

- *Regulagem do gráu de moedura.* Virar o parafuso (Fig.6.15) para obter os resultados desejados.

  Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa.

  Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

6.3.2 Regulagem capacidade água eletroválvulas soluveis (Versão solúveis)

Para os produtos solúveis é possível regular a quantidade de água e a dose da pó eletronicamente variando os parametros estandard, este processo vem ilustrado no capítulo 5.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE.

Para problemas de formação de calcário é possível ter reduções da capacidade de água das eletroválvulas soluveis.

6.4 Inatividade

Para uma prolongada inatividade do distribuidor é necessário efetuar algumas operações preventivas:

– desconeter eletricamente e hidraulicamente o distribuidor
– esvaziar completamente a caldeira soluveis e o tanque flutuantes, tirando a tampa situada sobre o tubo ao longo do conduto descarga. Remontar a tampa depois do esvaziamento.
– descargar todos os produtos dos recipientes *(Fig. 6.16)*
– lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito
– esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
– eliminar o saco fundos
– limpar com um pano todas as superficies internas e externas do distribuidor automático
– proteger o externo com um filme ou saco de celofane
– armazenar em lugares secos e com temperaturas não inferiores a 1°C

7.0 ACESSORIOS

7.1 Kit móvel base

A pedido, é disponível, um móvel base onde sobrepor o distribuidor automático modelo LEI200.
No kit estão incluidos;

- guia de descarga fundos café
- baldes para liquidos de descarga (2)
- microinterruptores e flutuadores “Válvula de alivio”

Para a montagem e a assemblagem do móvel com o distribuidor operar assim:

- sobrepor o distribuidor ao móvel (Fig.7.1)
- aparafusar os 4 pés em dotação ao distribuidor (Fig.7.2)

7.1.1 Inserção da rampa de descarga fundos de café

Tirar a bandeja fundos líquidos e bandeja de coleta fundos de café.

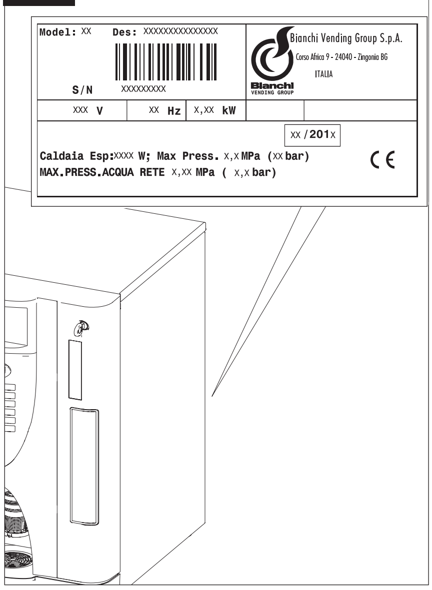
Lembrar de:

- Tirar o disco no fundo do distribuidor rompendo as aletas que o mantém unido (Fig.7.3).
- Inserir o tubo transportador na sede recém-criada (Fig.7.4).
- Reinserir a bandeja de coleta fundos de café.

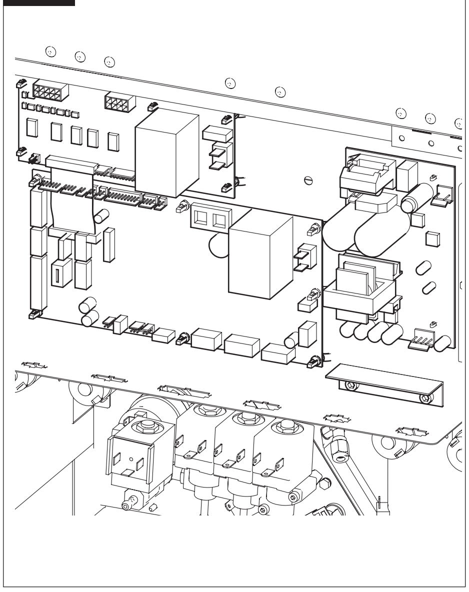
7.1.2 Coleta de fundos de líquidos

- Tirar a bandeja e furar a descarga como indicado na figura 7.5.
- Inserir o tubo de silicone na respectiva sede da bandeja.
- Neste ponto reinserir a bandeja de coleta fundos líquidos verificando a presença do recipiente no alojamento inferior (Fig.7.6).
- Inserir a bóia que sinaliza o nível máximo do líquido no recipiente.
- Caso o distribuidor esteja conectado à rede hidráulica, montar o microinterruptor no suporte indicado (Fig.7.7-pos.A), desconectar os fios vermelho e amarelo (Fig. 7.8) e conectá-los aos fios pretos (Fig.7.9) do micro da boia, posto no interior do móvel sobre o recipiente.

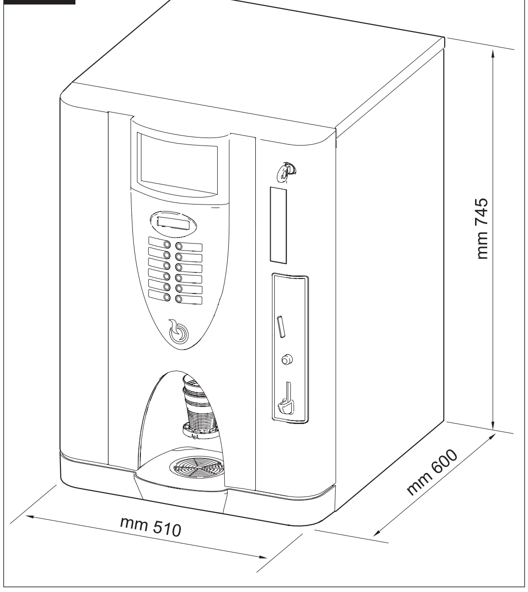
1.1



1.2



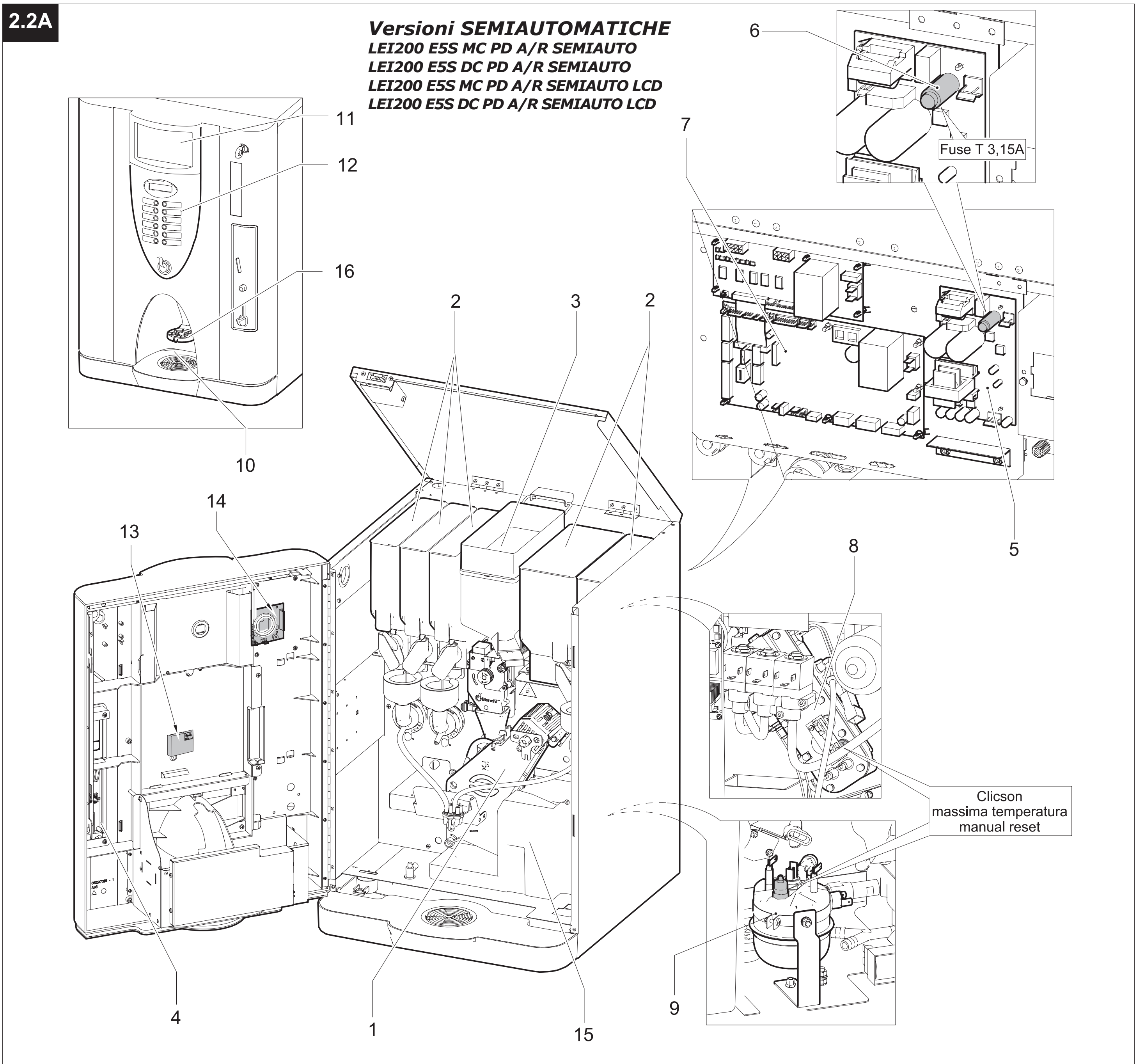
2.1



2.2A

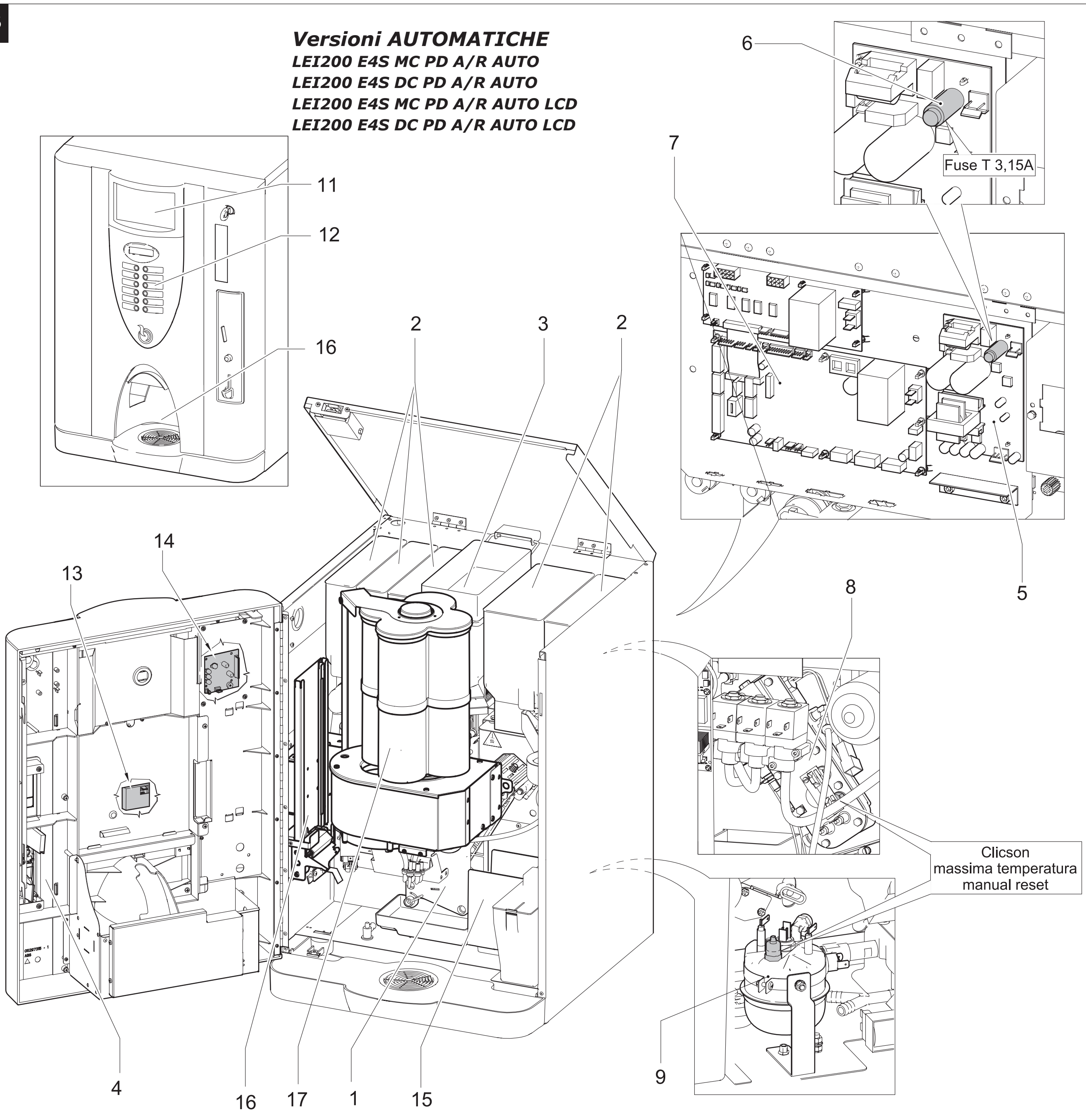
Versioni SEMIAUTOMATICHE

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO
LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO
LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD
LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD

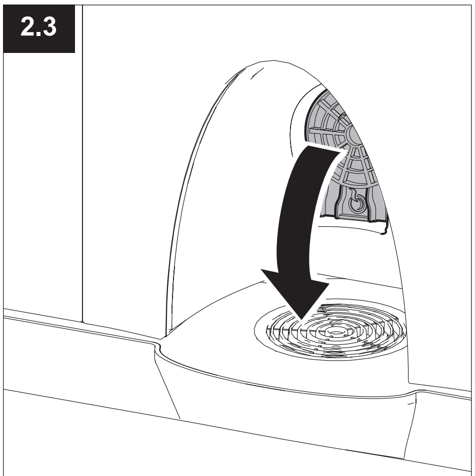


2.2B

Versioni AUTOMATICHE
LEI200 E4S MC PD A/R AUTO
LEI200 E4S DC PD A/R AUTO
LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD
LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD

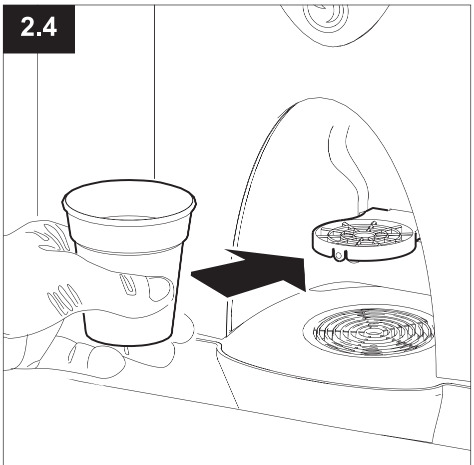


2.3



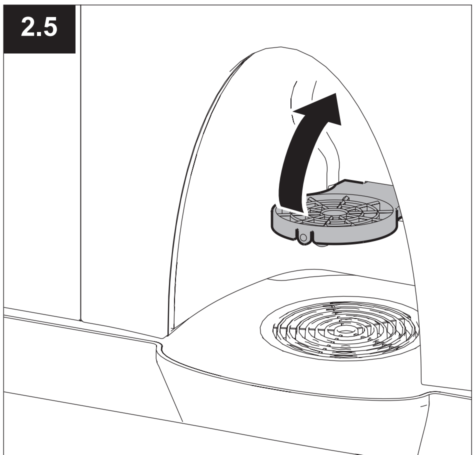
Solo Versioni SEMIAUTOMATICHE

2.4



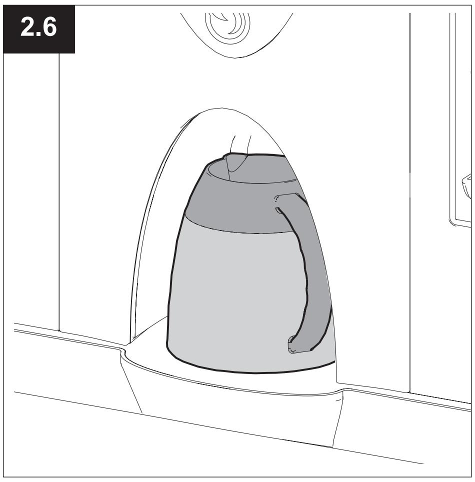
Solo Versioni SEMIAUTOMATICHE

2.5

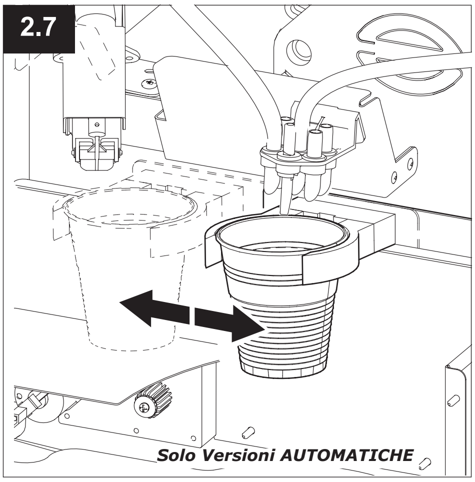


Solo Versioni SEMIAUTOMATICHE

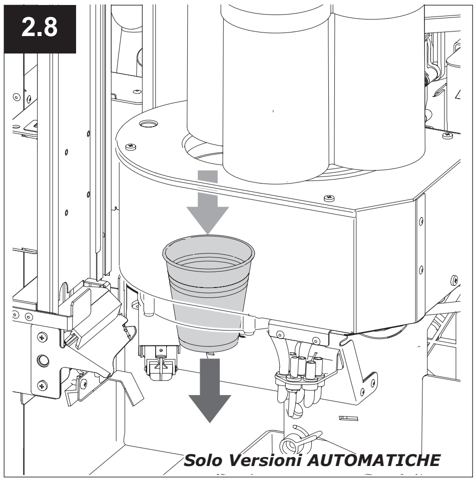
2.6



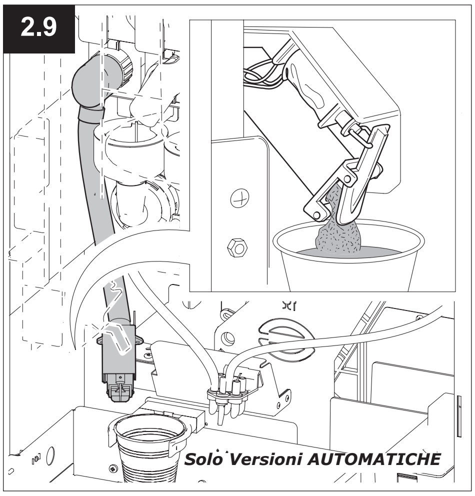
2.7



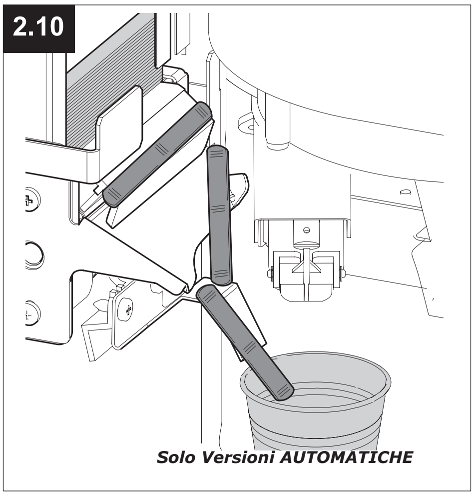
2.8



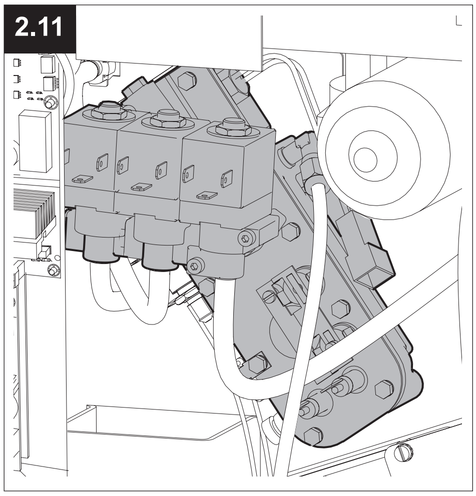
2.9



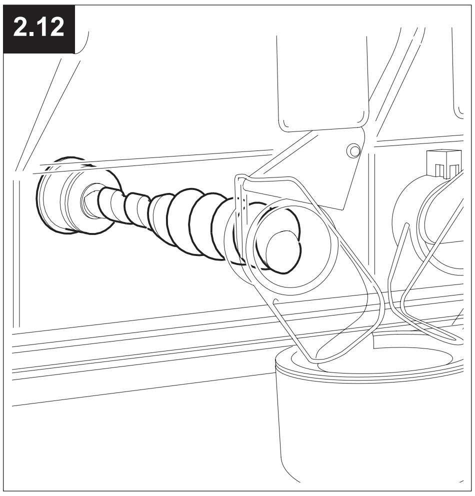
2.10



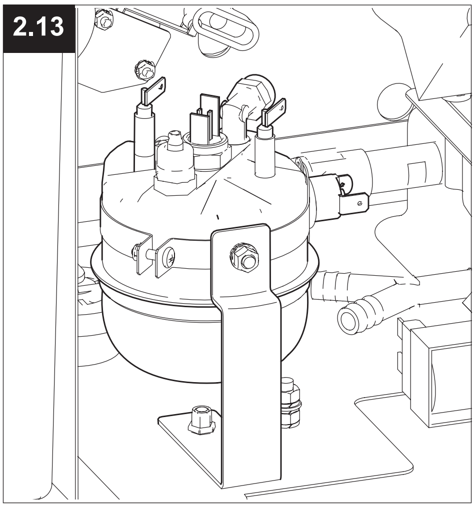
2.11



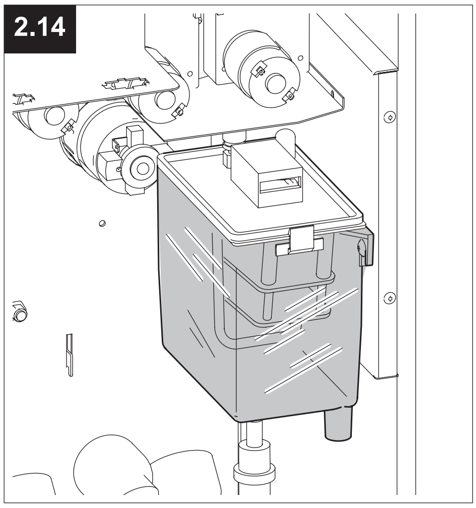
2.12



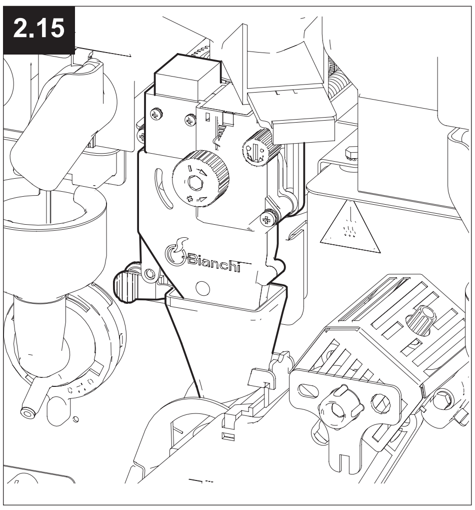
2.13



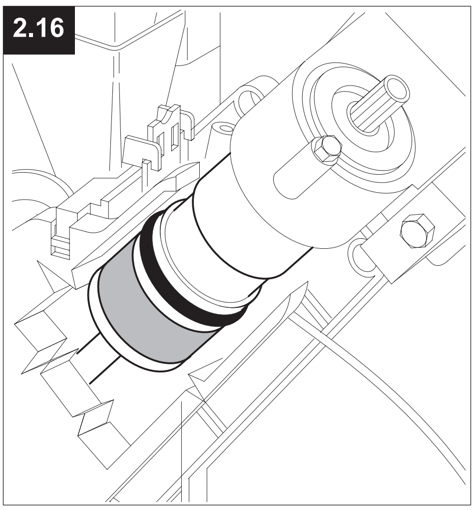
2.14



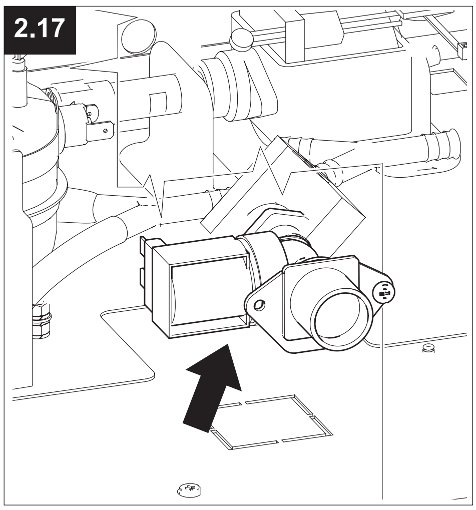
2.15



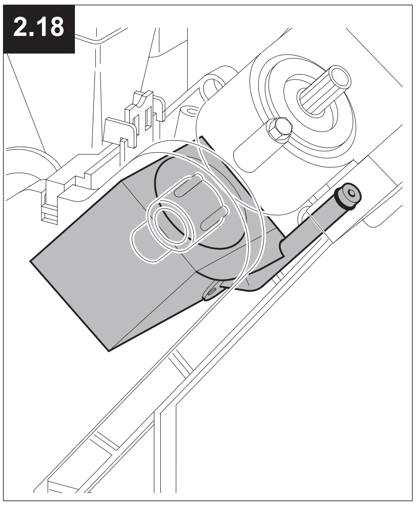
2.16



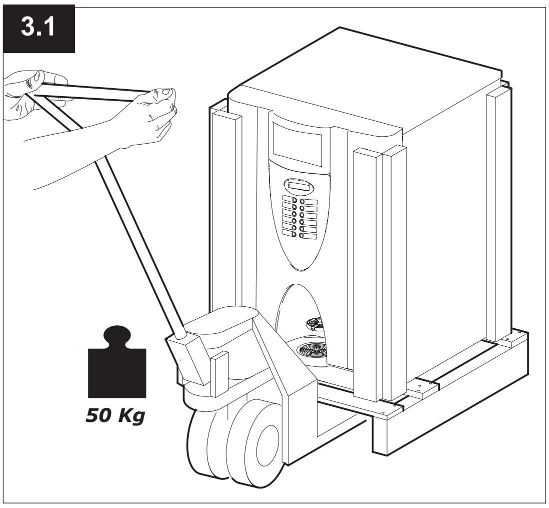
2.17



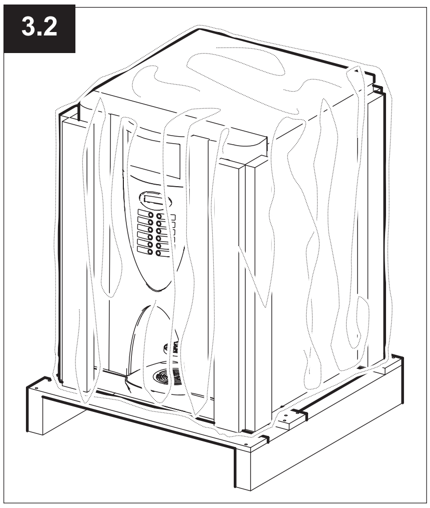
2.18



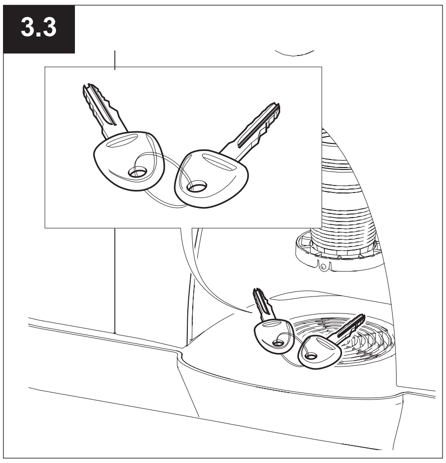
3.1



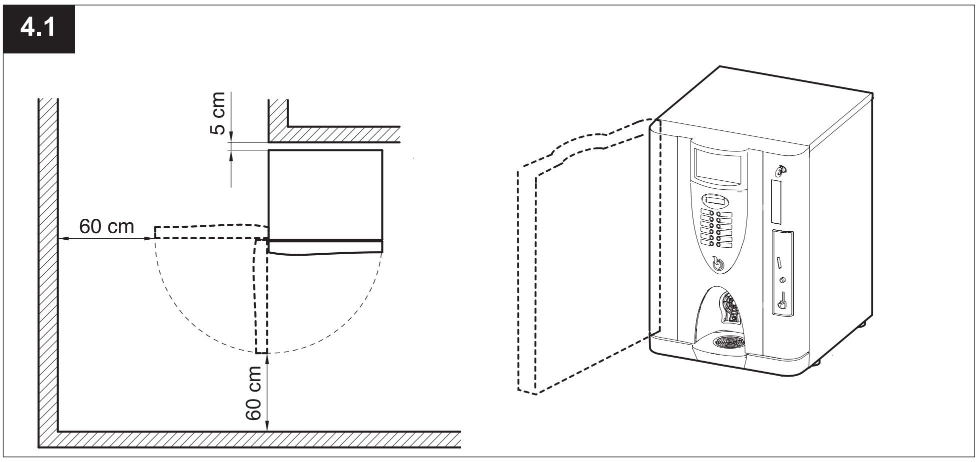
3.2



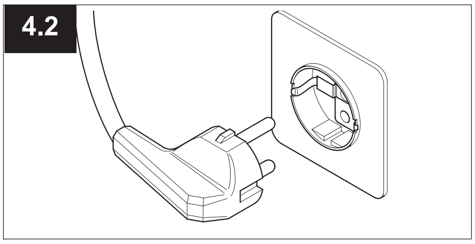
3.3



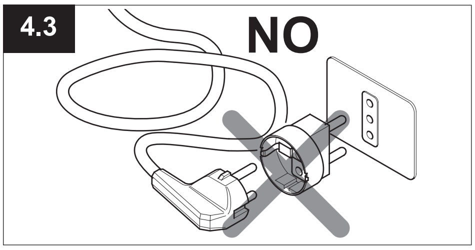
4.1



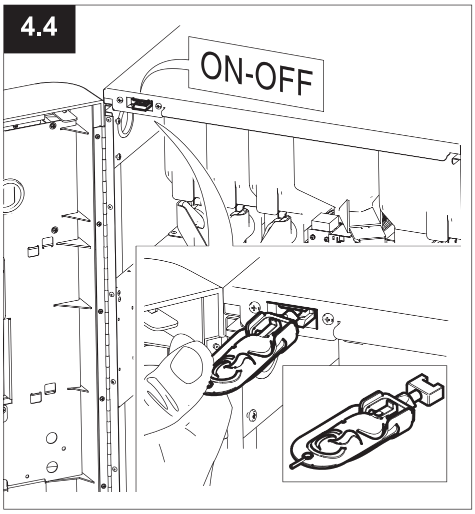
4.2



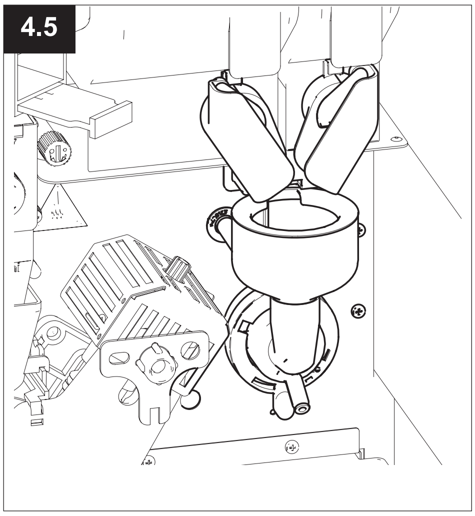
4.3



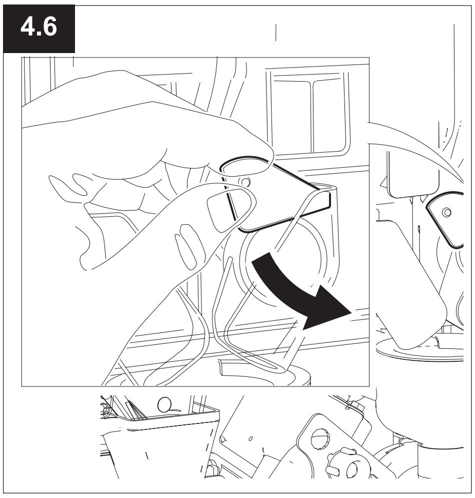
4.4



4.5



4.6



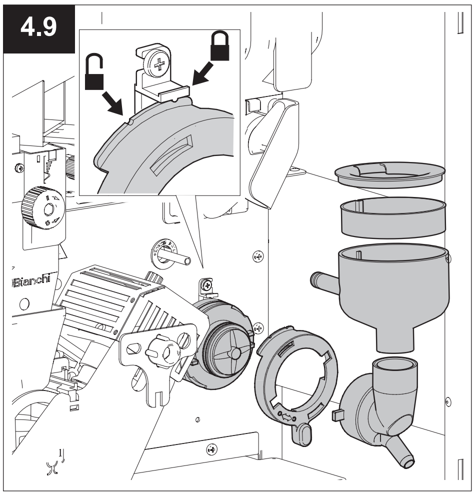
4.7



4.8



4.9



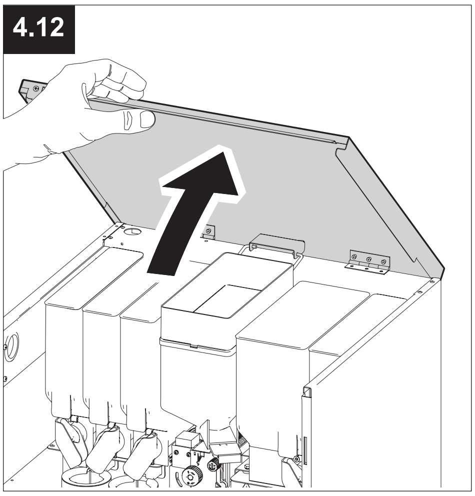
4.10



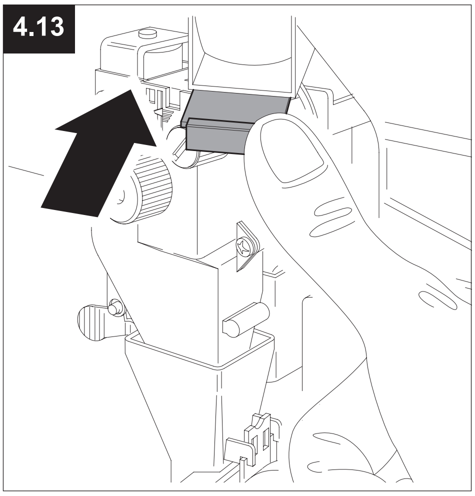
4.11



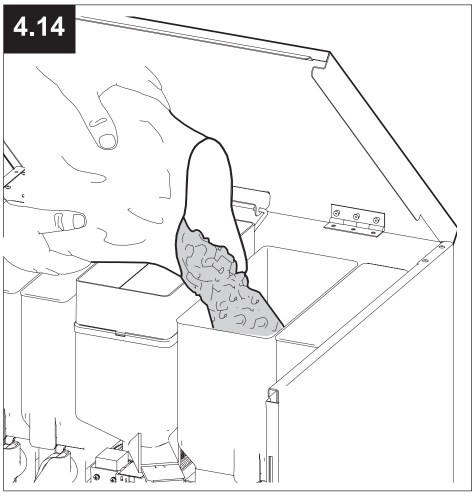
4.12



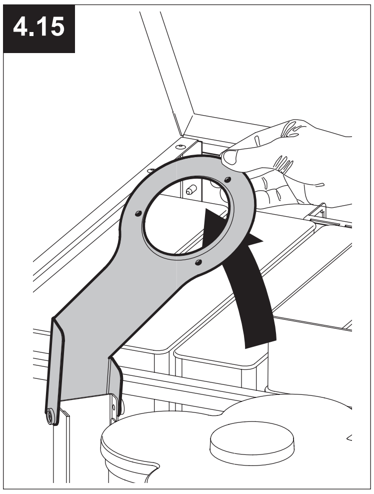
4.13



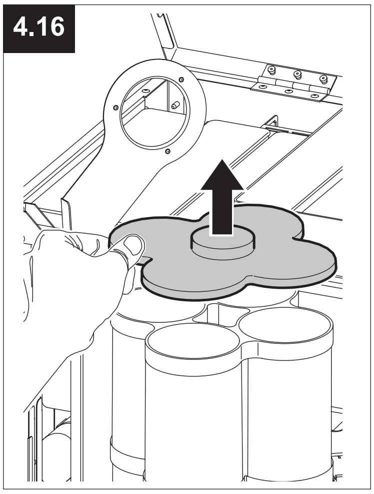
4.14



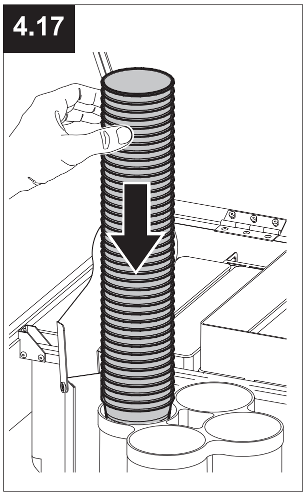
4.15



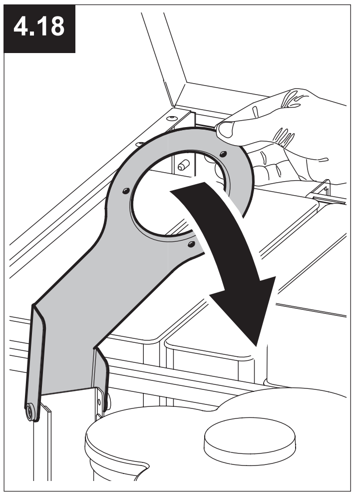
4.16



4.17



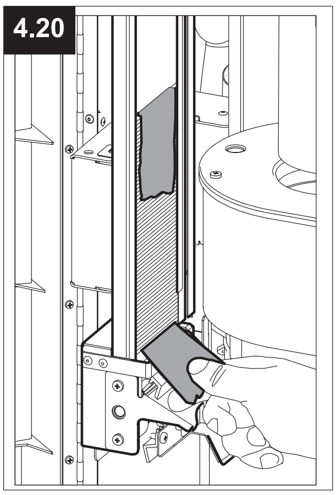
4.18



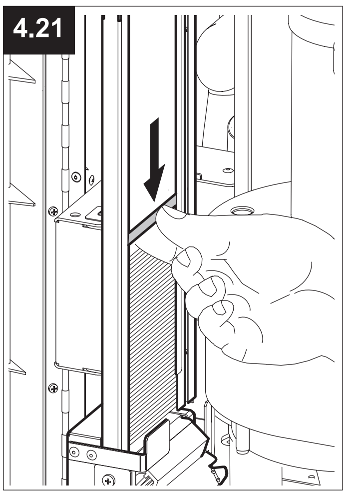
4.19



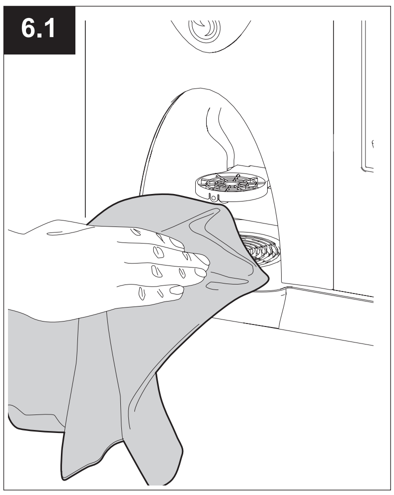
4.20



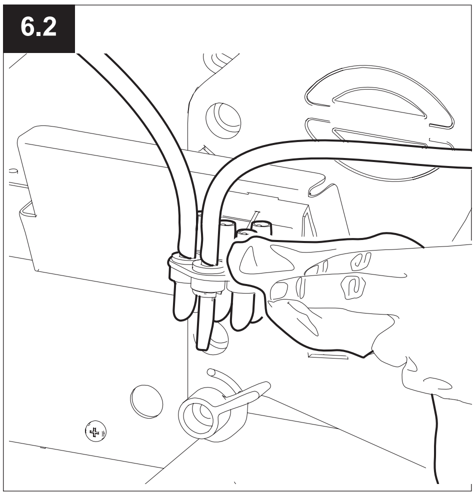
4.21



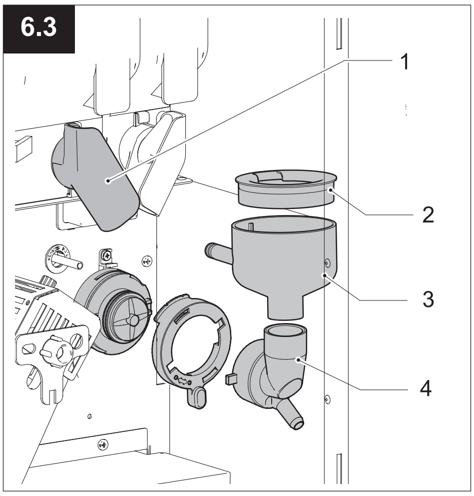
6.1



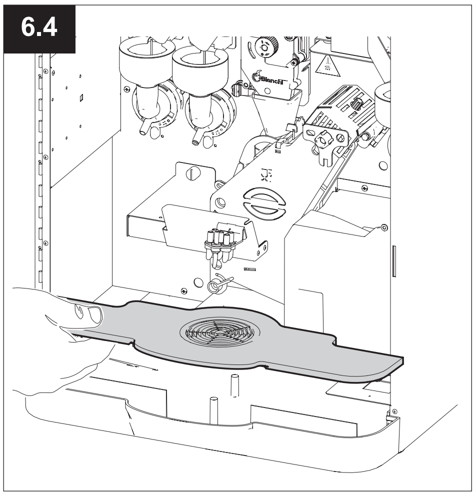
6.2



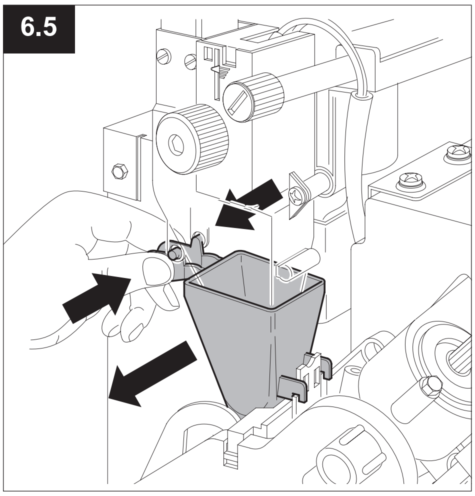
6.3



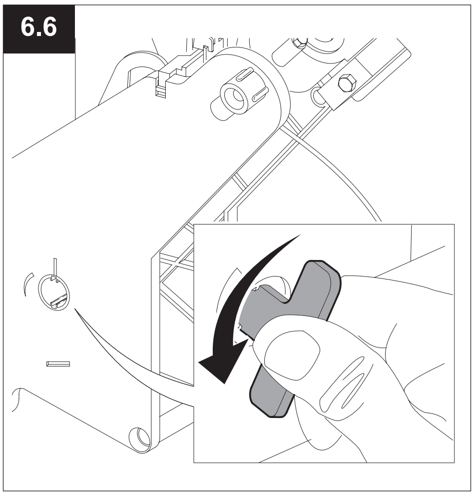
6.4



6.5



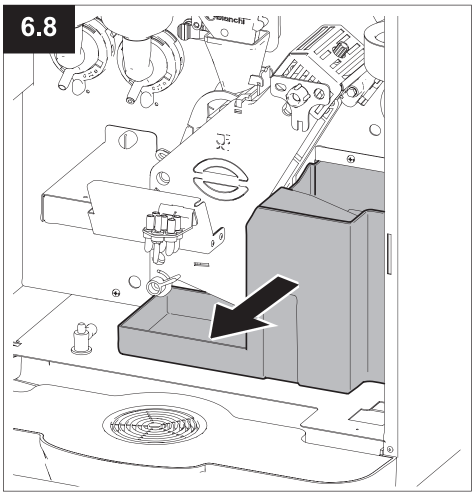
6.6



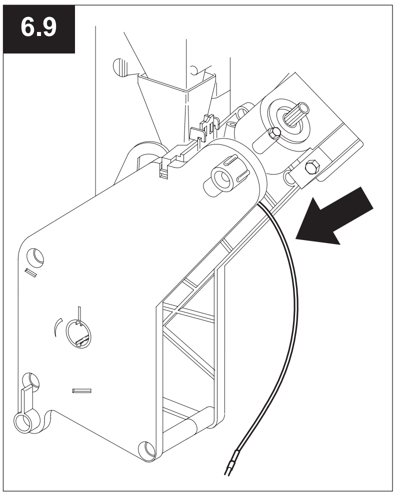
6.7



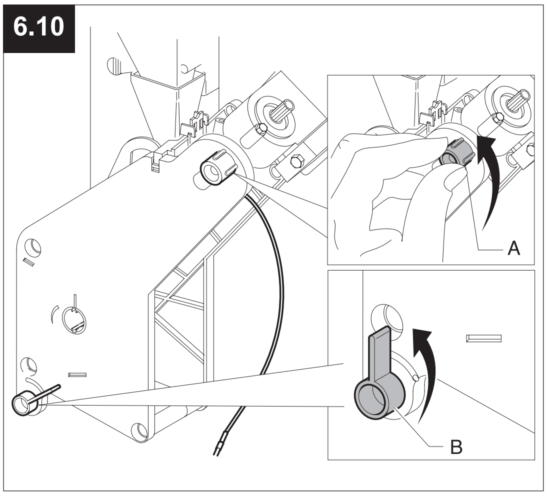
6.8



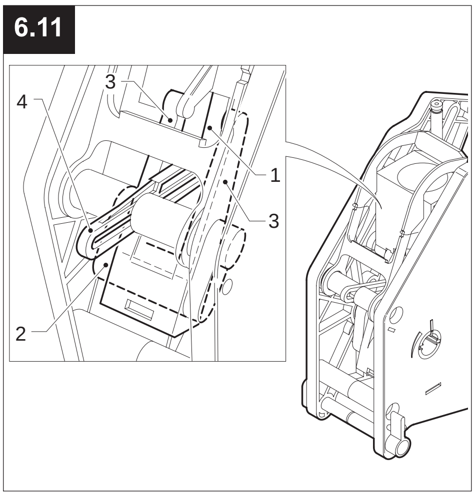
6.9

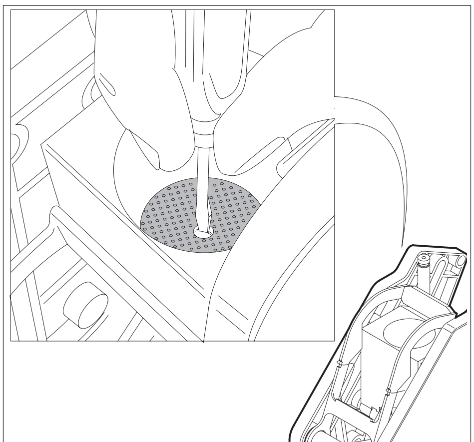


6.10



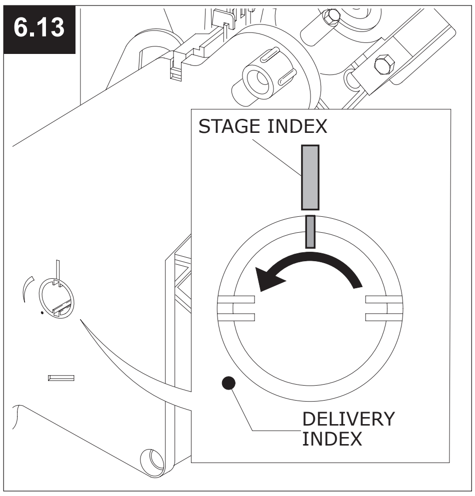
6.11



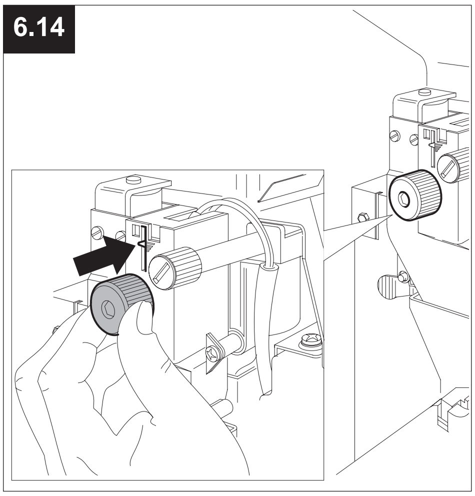


6.12

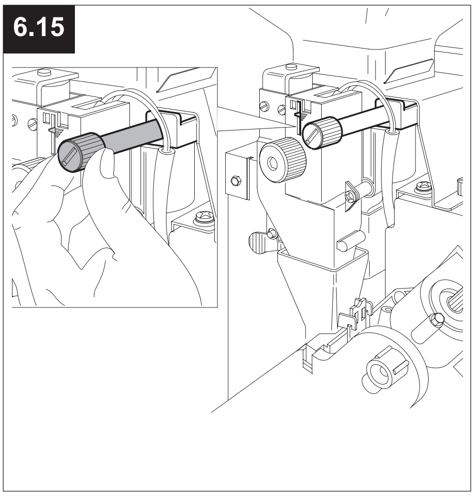
6.13



6.14



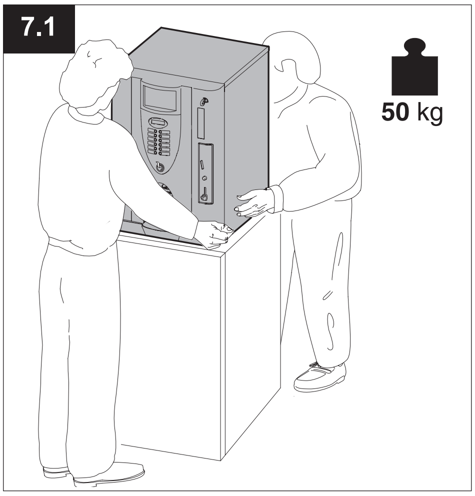
6.15



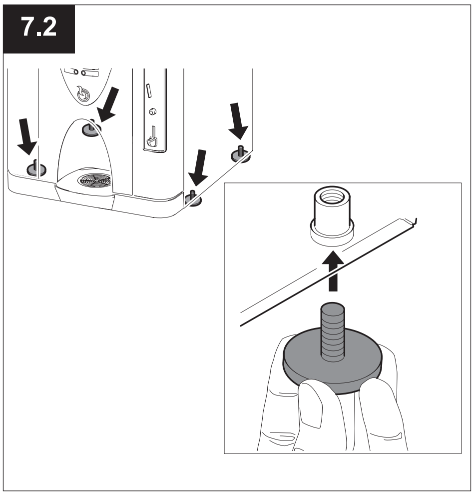
6.16



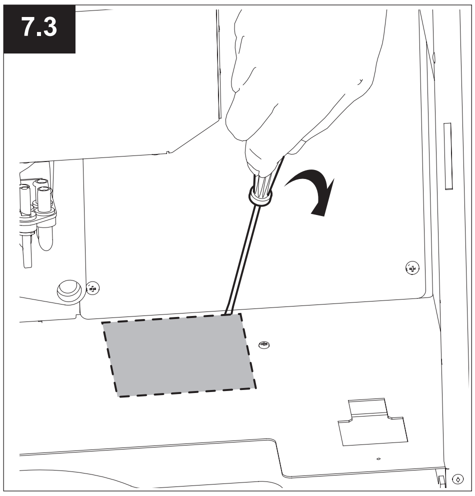
7.1



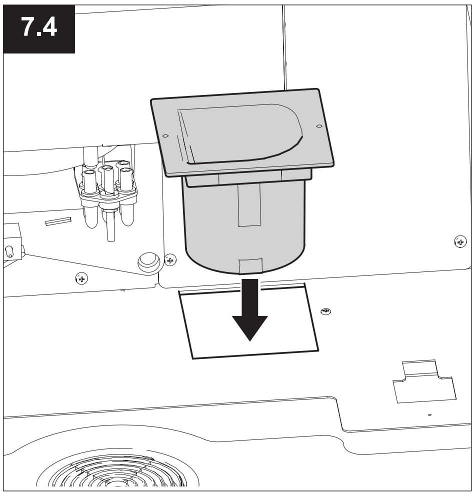
7.2



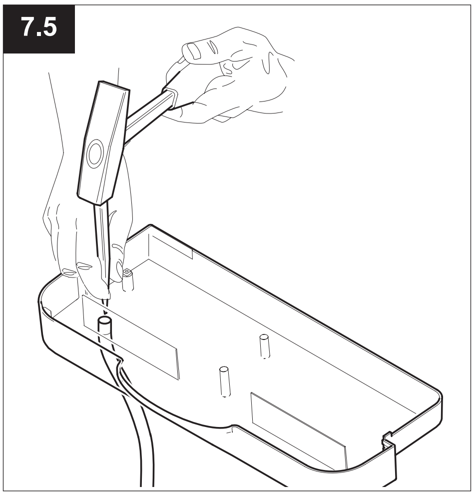
7.3



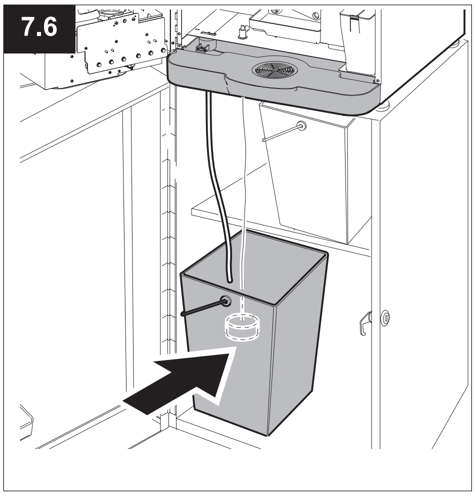
7.4



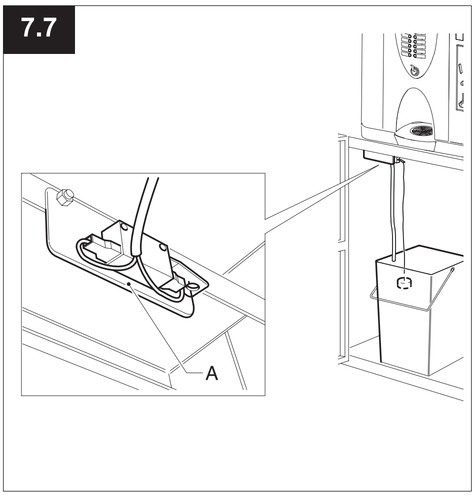
7.5



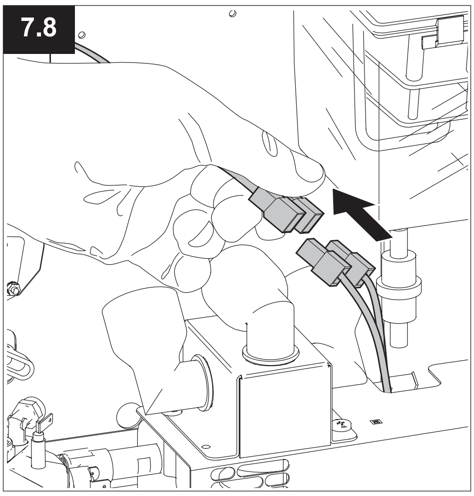
7.6



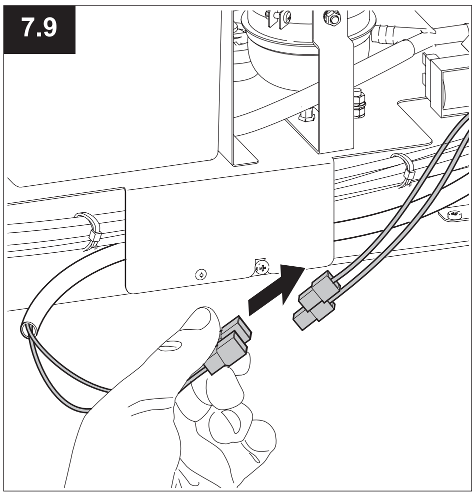
7.7



7.8



7.9



LAYOUT Versione SEMIAUTOMATICA

LAYOUT SEMI-AUTOMATIC version

LAYOUT de la versión SEMI-AUTOMÁTICA

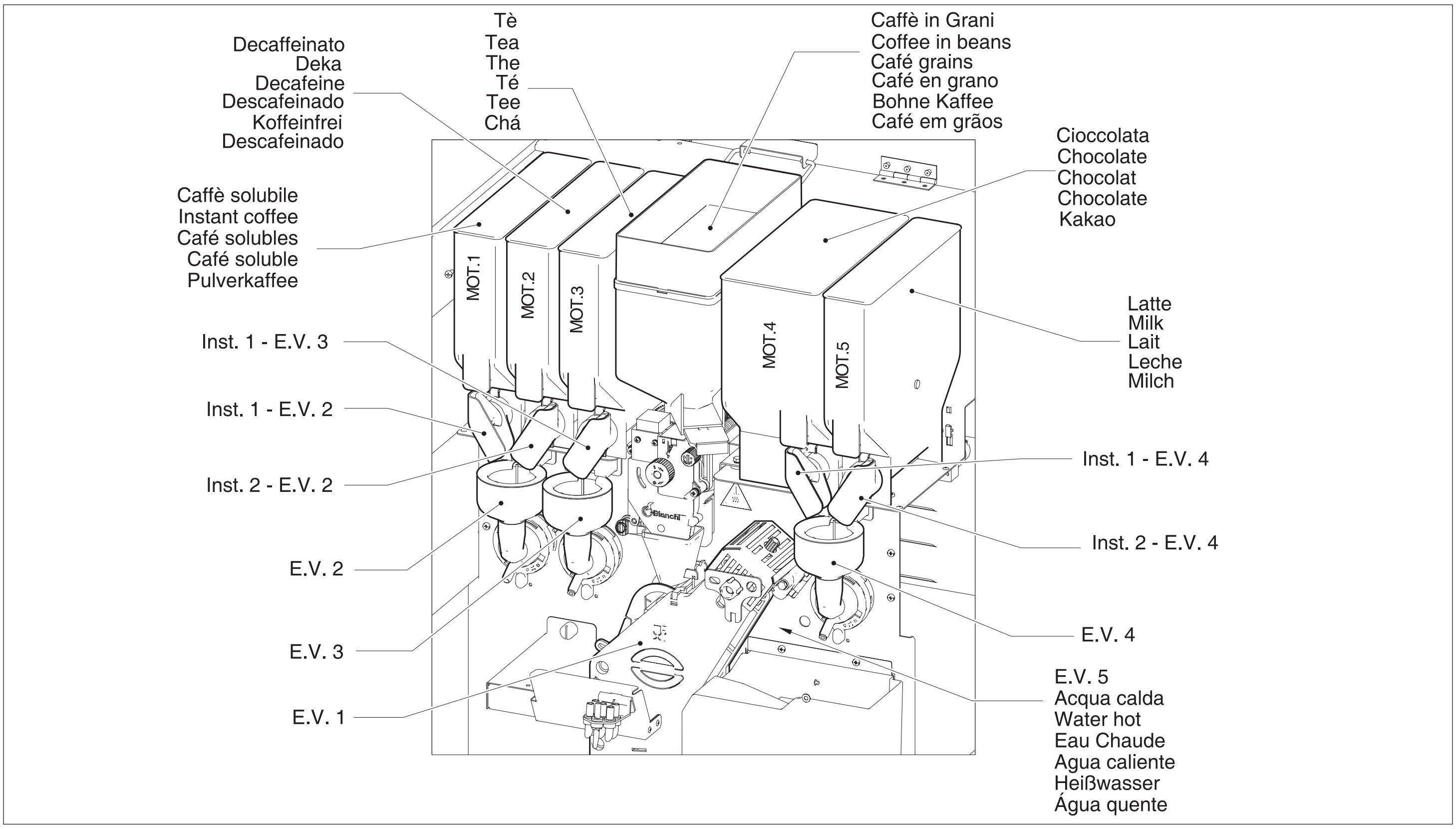
LAYOUT Version SEMI-AUTOMATIQUE

LAYOUT SEMI-AUTOMATISCHE Version

LAYOUT versão SEMI-AUTOMÁTICA

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO - LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD - LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD



	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Caffè solubile	Decaffeinato	Instant coffee	Deka	Café soluble	Descafeinado	Café solubles	Decafeine	Pulverkaffee	Koffeinfrei	Café soluvel	Descafeinado
EV3	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV4	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV5 Acqua - Water - Agua - Eau -Wasser - Água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

LAYOUT Versione AUTOMATICA

LAYOUT AUTOMATIC version

LAYOUT de la versión AUTOMÁTICA

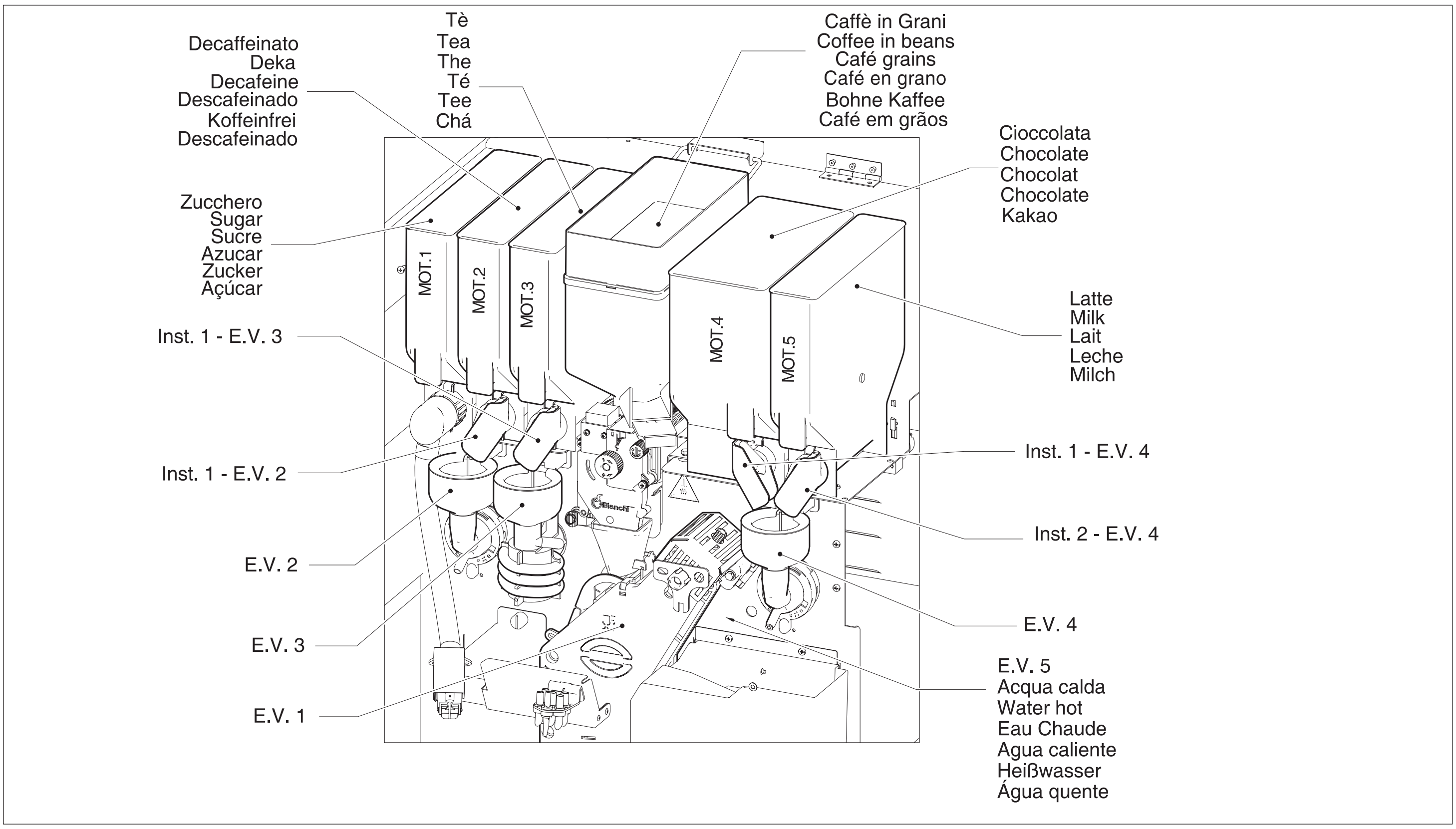
LAYOUT Version AUTOMATIQUE

LAYOUT AUTOMATISCHE Version

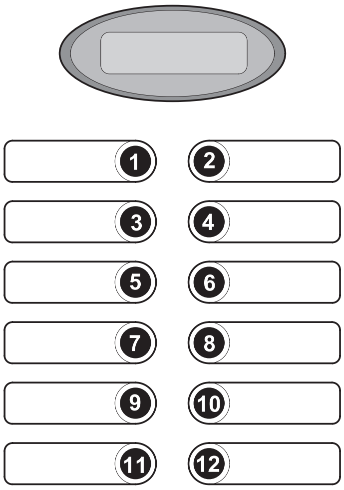
LAYOUT versão AUTOMÁTICA

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO - LEI200 E4S DC PD A/R AUTO

LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD - LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD



	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST INSTANT	SECOND INSTANT	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Solubile	0	Instant	0	Solubile	0	Soluble	0	Instant	0	Solúvel	0
EV3	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV4	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV5 Acqua - Water - Agua - Eau -Wasser - Água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO - LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO

LEI200 E5S MC PD A/R SEMIAUTO LCD - LEI200 E5S DC PD A/R SEMIAUTO LCD

	Pulsantiera selezione	***Selections keypad***	***Teclado selección***
P1	JUG\BRICCO (preselezione)	JUG (Preselection)	JARRA (preselección)
P2	DECAFFEINATO (preselezione)	DEKA (Preselection)	DESCAFEINADO (preselección)
P3	CAFFÈ CORTO	SHORT COFFEE	CAFÉ CORTO
P4	BLACK COFFEE	BLACK COFFEE	BLACK COFFEE
P5	CAFFÈ MACCHIATO	WHITE COFFEE	CAFÉ CORTADO
P6	CAPPUCCINO	CAPPUCCINO	CAPUCHINO
P7	LATTE MACCHIATO	MILK AND COFFEE	LECHE MANCHADA
P8	LATTE	MILK	LECHE
P9	CIOCCOLATA	CHOCOLATE	CHOCOLATE
P10	MOCACCINO	MOCACCINO	MOCACHINO
P11	TÈ	TEA	TE
P12	ACQUA CALDA	HOT WATER	AGUA CALIENTE

	Clavier sélection	***Tastatur Direktauswahl***	***Teclado seleção***
P1	POT (présélection)	KANNE (Vorauswahl)	JARRO (pré-selecção)
P2	DECAFEINE (présélection)	KOFFEINFREI (Vorauswahl)	DESCAFEINADO (pré-selecção)
P3	CAFE’ COURT	KAFFEE KURZ	CAFE’ NORMAL
P4	BLACK COFFEE	BLACK COFFEE	BLACK COFFEE
P5	CAFE’ CREME	KAFFEE MACCHIATO	CAFE’ PINGADO
P6	CAPPUCCINO	CAPPUCCINO	CAPPUCCINO
P7	LAIT CAFE	MILCH MACCHIATO	LEITE PINGADO
P8	LAIT	MILCH	LEITE
P9	CHOCOLATE	SCHOKOLADE	CHOCOLATE
P10	MOCACCINO	MOCACCINO	MOCACCINO
P11	THE	TEE	CHA’
P12	EAU CHAUDE	HEIßWASSER	AGUA QUENTE

Il Caffè Instant viene utilizzato in alternativa al caffè in grani nelle bevande solubili composte a base di caffè per accelerare la distribuzione del prodotto (Latte macchiato, Cappuccino , Mocaccino).
Preselezione Bricco attiva su selezioni Espresso e Black Coffee.

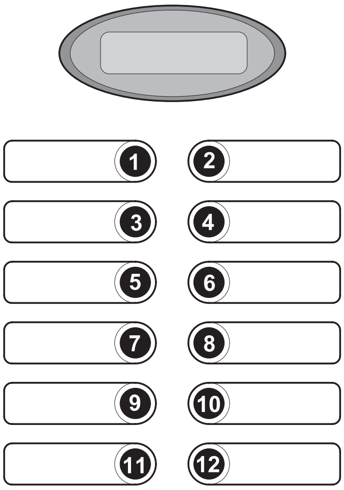
Instant coffee is used in soluble coffee-based drinks (Latte macchiato, Cappuccino, Mocaccino) as an alternative to coffee beans to speed up product delivery.
Jug option active for Espresso and Black Coffee.

El café Instant se utiliza como alternativa al café en grano en las bebidas solubles a base de café al efecto de acelerar la dispensación del producto (leche manchada, cappuccino, mocaccino).
Preselección Jarra activa en selecciones Espresso y Black Coffee.

Le café Instant est utilisé en alternative au café en grains dans les boissons solubles composées à base de café pour accélérer la distribution du produit (café très blanc - cappuccino - mocaccino).
Présélection pot active sur les sélections Expresso et Black Coffee.

Der Caffè Instant wird alternativ zum Bohnenkaffe für die löslichen Kaffee-Getränke verwendet, um die Produktausgabe zu beschleunigen (Latte macchiato, Cappuccino , Mocaccino).
Die Kannen-Vorwahl ist für die Wahlen Espresso und Black Coffee aktiv.

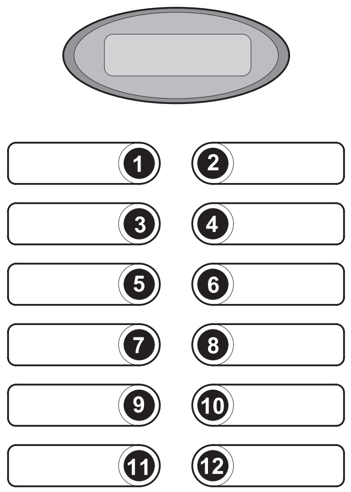
O Café Instant é utilizado como alternativa ao café em grãos nas bebidas solúveis compostas a base de café para acelerar a distribuição do produto (Café com Leite, Cappuccino , Mocaccino).
Pré seleção Leiteira ativa em seleções Expresso e Black Coffee.



LEI200 E4S MC PD A/R AUTO - LEI200 E4S DC PD A/R AUTO
LEI200 E4S MC PD A/R AUTO LCD - LEI200 E4S DC PD A/R AUTO LCD

	Pulsantiera selezione		***Selections keypad***		***Teclado selección***
P1-P2	+/- ZUCCHERO	**P1-P2**	+/- SUGAR	**P1-P2**	+/-AZÚCAR
P3	CAFFÈ CORTO	**P3**	SHORT COFFEE	**P3**	CAFÉ CORTO
P4	DECAFFEINATO (preselezione)	**P4**	DEKA (Preselection)	**P4**	DESCAFEINADO (preselección)
P5	CAFFÈ LUNGO	**P5**	LONG COFFEE	**P5**	CAFÉ LARGO
P6	CAFFÈ MACCHIATO	**P6**	WHITE COFFEE	**P6**	CAFÉ CORTADO
P7	CAPPUCCINO	**P7**	CAPPUCCINO	**P7**	CAPUCHINO
P8	LATTE MACCHIATO	**P8**	MILK AND COFFEE	**P8**	LECHE MANCHADA
P9	CIOCCOLATA	**P9**	CHOCOLATE	**P9**	CHOCOLATE
P10	MOCACCINO	**P10**	MOCACCINO	**P10**	MOCACHINO
P11	TÈ AL LIMONE	**P11**	TEA	**P11**	TE
P12	LATTE	**P12**	MILK	**P12**	LECHE

	Clavier sélection		***Tastatur Direktauswahl***		***Teclado seleção***
P1-P2	+/- SUCRE	**P1-P2**	+/- ZUCKER	**P1-P2**	+/- AÇÚCAR
P3	CAFE' COURT	**P3**	KAFFEE KURZ	**P3**	CAFE' NORMAL
P4	DECAFEINE (présélection)	**P4**	KOFFEINFREI (Vorauswahl)	**P4**	DESCAFEINADO (pré-selecção)
P5	CAFE' LONG	**P5**	KAFFEE KURZ	**P5**	CAFE' LONGO
P6	CAFE' CREME	**P6**	KAFFEE MACCHIATO	**P6**	CAFE' PINGADO
P7	CAPPUCCINO	**P7**	CAPPUCCINO	**P7**	CAPPUCCINO
P8	LAIT CAFE	**P8**	MILCH MACCHIATO	**P8**	LEITE PINGADO
P9	CHOCOLATE	**P9**	SCHOKOLADE	**P9**	CHOCOLATE
P10	MOCACCINO	**P10**	MOCACCINO	**P10**	MOCACCINO
P11	THE	**P11**	TEE	**P11**	CHA'
P12	LAIT	**P12**	MILCH	**P12**	LEITE



Pulsantiera Programmazione **P1** incrementa valore **P2** escape/ menù superiore **P3** decrementa valore **P5** muovi cursore **P7** enter/scorri opzioni	**Programming keypad** **P1** increase value **P2** escape **P3** decrease value **P5** move cursor **P7** enter / scroll options	***Teclado de programación*** **P1** aumentar valor **P2** escape **P3** disminuir valor **P5** mover cursor **P7** enter / deslizamiento options
Clavier programmation **P1** augmenter valeur **P2** escape **P3** disminuir valor **P5** deplacer curseur **P7** enter / défiler option	***Tastatur programmierung*** **P1** erhöhen **P2** escape **P3** vermindern **P5** cursor bewegen **P7** enter / abrollen der optionen	***Teclado programação*** **P1** aumentar cifra **P2** escape **P3** diminuir cifra **P5** mover cursor **P7** enter / Percorrer opções

PULSANTIERA MANUTENZIONE Tasto 1: Scorrimento allarmi 2° funzione Tasto 2: Reset allarmi Reset allarmi Tasto 3: Prova completa Storico allarmi Tasto 4: Prova solo acqua - Tasto 5: Prova mixer - Tasto 6: Movimentazione gruppo Ricarica decontatori Tasto 7: Visualizza battute totali Riempimento tubi MDB Tasto 8: Lavaggio Svuotamento tubi MDB	**MAINTENANCE KEYPAD** Key 1: Alarms scroll-down 2nd level function Key 2: Alarm reset Alarm reset Key 3: Test run complete Alarm history Key 4: Only water test - Key 5: Mixer test - Key 6: Group movements Decounter recharge Key 7: View total selections MDB tube filling Key 8: Cleaning MDB tube emptying	***TECLADO DE MANTENIMIENTO*** Tecla 1: Deslizar alarmas 2º función Tecla 2: Reset Alarmas Reset Alarmas Tecla 3: Prueba completa Historia alarmas Tecla 4: Prueba sólo agua - Tecla 5: Prueba mixer - Tecla 6: Movilización grupo Recarga Descontadores Tecla 7: Visualiza ventas totales Llenado tubos MDB Tecla 8: Lavado Vaciado tubos MDB
CLAVIER ENTRETIEN Touche 1: Défilement des alarmes 2e fonction Touche 2: Reset alarmes Reset alarmes Touche 3: Essai complet Historique des alarmes Touche 4: Essai eau seule - Touche 5: Essai mixeur - Touche 6: Mouvement groupe Recharge décompteurs Touche 7: Afficher frappes totales Remplissage tubes MDB Touche 8: Lavage Vidage tubes MDB	***TASTATUR WARTUNG*** Taste 1: Durchlauf der Alarme 2. Funktion Taste 2: Alarmrückstellung Alarmrückstellung Taste 3: Kompletter Test Alarm-Historie Taste 4: Nur Wassertest - Taste 5: Mixertest - Taste 6: Gruppenbewegung Rückstellung der Rückzähler Taste 7: Anzeige der Gesamtanschläge Rohrauffüllung MDB Taste 8: Reinigung Rohrentleerung MDB	***TECLADO MANUTANÇÃO*** Tecla 1: Corrimento alarmes 2º função Tecla 2: Reset alarmes Reset alarmes Tecla 3: Teste completado História de alarme Tecla 4: Teste somente água - Tecla 5: Teste mixer - Tecla 6: Movimentação conjunto Recarga Decontadores Tecla 7: Visualiza batidas totais Enchimento tubos MDB Tecla 8: Lavagem Esvaziamento tubos MDB